



## BOVE



vini classici d'Abruzzo

## Das Weingut

Das Weingut **Bove**, eines der ältesten Privatunternehmen der Abruzzen, wurde 1930 mit 30 Hektar Land gegründet. Der Betrieb wird seit 1960 konstanten Neuerungen unterzogen und verfügt über ein technologisch fortschrittliches Abfüllsystem. Unverändert beibehalten wurde jedoch die strenge Auslese der Trauben und der Respekt gegenüber der Tradition der Abruzzen. Die Weine von **Bove** gehören auf qualitativer Ebene zu den Besten der Abruzzen. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen, dass **Bove** den richtigen Weg eingeschlagen hat. Dieser besteht darin:

- Lesegut aus optimalen Lagen zu verwenden
- niedrige Hektarerträge zu erzielen
- eine strenge Selektion der Trauben sowohl während der Lese als auch bei der Vinifizierung vorzunehmen
- im Keller Fässer der besten Hersteller einzusetzen



## Jüngste Auszeichnungen

- Die aktuellen Auszeichnungen finden Sie auf unserer Webseite [www.stoppervini.com/bove-auszeichnungen.html](http://www.stoppervini.com/bove-auszeichnungen.html)

## Die Weine

### **LINIE ROGGIO ANTICO - FONTELUNA - FEUDI D'ALBE**

Feudi d'Albe Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Feudi d'Albe Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

### **AVEGIANO LINIE**

Avegiano Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Avegiano Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

### **POGGIO D'ALBE LINIE**

Poggio d'Albe Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

### **INDIO LINIE**

Indio Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



## Feudi d'Albe Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



**Anbaugebiet:** Abruzzo

**Rebsorte:** 100% Montepulciano

**Ausbau und Verfeinerung:** 8 Monate in Edelstahl und 3 Monate auf der Flasche.

**Verkostungsnotizen:** Farbe: lebhaftes, leuchtendes Rubinrot. Duft von Waldbeeren, reifen und eleganten Kirschen mit leicht würzigen Noten. Perfektes Gleichgewicht zwischen den weichen Tanninen und den Fruchtaromen. Der Geschmack der reifen Kirsche und Johannisbeere wird vom Alkohol unterstützt und leitet zum typischen Abgang mit Lakritznote.

**Speiseempfehlungen:** Herzhafte Pastagerichte, Gegrilltes, gereifter Käse

**Lagerfähigkeit:** Jetzt trinken oder nach 2-4 Jahren Lagerung

**Serviertemperatur:** 16 - 20 °C

## Feudi d'Albe Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.



**Anbaugebiet:** Abruzzo

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Ausbau und Verfeinerung:** 4 Monate in Edelstahl, 1 Monat auf der Flasche

**Verkostungsnotizen:** Leuchtendes Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, feinduftiges Aroma nach Zitrusfrüchten mit Noten von gelbem Pfirsich und Ananas. Geschmack: sehr ausgewogen, weiche, frische und saftige Frucht, im Abgang trocken, floreal und angenehm markant

**Speiseempfehlungen:** Hauptbegleiter der unkomplizierten Küche und leichter Fischgerichte: Vol-au-vent oder Pan Brioche, traditionellem salzigem Kuchen, Muschelgerichten, gekochtem Fisch oder kreativen Salaten

**Lagerfähigkeit:** Zu trinken innerhalb von 1 - 2 Jahren

**Serviertemperatur:** 10 - 12 °C



## Avegiano Montepulciano d'Abruzzo D.O.C



**Anbaugebiet:** Abruzzo

**Rebsorte:** 100% Montepulciano

**Ausbau und Verfeinerung:** 4 – 6 Monate in 25 Hl-Eichenholzfässern aus Slawonien, 4 Monate in der Flasche

**Verkostungsnotizen:** Farbe: leuchtendes Rubinrot. Aroma: eindrucksvoll mit dem Duft roter Früchte, eingelegter Amarenakirschen und dem Aroma von Walderdbeeren, begleitet von feinen und eleganten Holznoten. Geschmack: das gut eingebundene Holz mit weichen und subtilen Tanninen lässt den Wein füllig und harmonisch zur Entfaltung kommen. Der Abgang hat eine angenehm anhaltende Lakritznote

**Speiseempfehlungen:** Die traditionelle abruzzesische Küche macht ihn zum Fahrenträger in Anbindung an Pasta mit Soße, geschmortes oder gegrilltes Lamm oder auch Wild und gut gereiften Käse

**Lagerfähigkeit:** Jetzt trinken oder nach 4-6 Jahren Lagerung

**Serviertemperatur:** 16 – 20 °C

## Avegiano Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.



**Anbaugebiet:** Abruzzo

**Rebsorten:** 90% Trebbiano, 10% Chardonnay

**Ausbau und Verfeinerung:** 4 Monate in Edelstahl, 1 Monat auf der Flasche

**Verkostungsnotizen:** Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Aroma: Typische florenale Noten mit Anklängen an frisch angeschnittenen Apfel und gelben Pfirsich, Geschmack: Elegant, fein, gut unterstützt von der Säure, die die Aromen betont. Im Abgang gelbe Früchte auch mit exotischen Noten

**Speiseempfehlungen:** Mit seiner Eleganz eignet er sich ideal als Aperitif oder als Begleiter der leichten Küche, vor allem zu weißem Fleisch und gebackenem oder gebratenem Fisch

**Lagerfähigkeit:** Innerhalb von 1-2 Jahren zu trinken

**Serviertemperatur:** 10 - 12 °C



## Poggio d'Albe Montepulciano d'Aruzzo D.O.C.



**Anbaugebiet:** Abruzzo

**Rebsorte:** 100% Montepulciano

**Ausbau und Verfeinerung:** 7 Monate in Barriques aus Allier-Eiche, 4 Monate auf der Flasche

**Verkostungsnotizen:** Farbe: intensives Rubinrot mit violetten Nuancen, raffinierte und elegante Düfte von Konfitüre und Waldbeeren, begleitet von leichten Vanillenoten, Kakao- und Röstaromen. Das Holz des Barriques ist sehr gut eingebunden. Geschmack: fülbig, weich, samtig und warm, im langen Abgang finden sich die reifen Fruchtnoten des Bouquets wieder, die seine Kraft angenehm zähmen.

**Speiseempfehlungen:** Traditionelle Pastagerichte, Rumpsteak, Lamm, gereifter Käse

**Lagerfähigkeit:** Sofort zu trinken oder nach 6-8 Jahren Lagerung

**Serviertemperatur:** 16 - 20 °C

## Indio Montepulciano d'Aruzzo D.O.C.



**Anbaugebiet:** Abruzzo

**Rebsorten:** 90% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon

**Ausbau und Verfeinerung:** 10 Monate in Barriques aus Allier-Eiche, keine Filtrierung, 6 Monate auf der Flasche

**Verkostungsnotizen:** Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen, sehr intensive Aromen: Noten von Pflaume, Amarenakirsche und Lakritz, angenehm würzig und in Harmonie mit dem leichten Vanillearoma des Barriques, warme Gewürznoten von Kaffee und Schokolade verbinden sich mit einer eleganten balsamischen Note. Im Mund voll und kräftig, bestimmt durch dichtes und tiefes Tannin, das sehr mit der Frucht harmoniert. Einnehmendes und elegantes Finale, spiegelt mit großer Originalität den Stil und das Ursprungsgebiet des Weingutes wider

**Speiseempfehlungen:** Bei Tisch begleitet er geschmacksintensive Pasta-, Grill- und Wildgerichte. Ideal im Ausschank zu Aufschnitt und hartem, gereiftem Käse. Sein Format und Körper bringen ihn auch als "Meditationswein" zum Genuss. Sollte in großen Gläsern nach erfolgter Atmung bei 20°C serviert werden

**Lagerfähigkeit:** Sofort oder nach 8-10 Jahren Lagerung, wenn man ihn samtiger bevorzugt

**Serviertemperatur:** 16 - 20 °C