



## Romeo & Julia

Rosso Veneto IGT, Pasqua Vigneti & Cantine

Feine Fruchtsüße dank Appassimento-Technik

**Beschreibung:**

Intensive schwarzbeerige Note, sehr konzentriert, mit geschmeidiger Fruchtsüße dank eines des Anteils getrockneter Trauben. Ein reinsortiger Merlot mit viel Opulenz, mild und seidig, da stören weder Säure noch Tannine die Harmonie im Abgang, die noch lange nachklingt.

**Degustationsnotiz:**

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                  |
| <b>Subregion:</b>     | Diverses Venetien        |
| <b>Produzent:</b>     | Pasqua Vigneti & Cantine |
| <b>Ausbau:</b>        | imahltank                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Corvina Veronese |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1335221                  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Romeo & Julia

Rosso Veneto IGT  
Pasqua Vigneti & Cantine

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                         |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 90/100                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Corvina Veronese                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | imahltank                                                                                       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |