



Mulinëro

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Wunderbar komponierter Petit Verdot

Beschreibung:

Ein neuer Rotwein von Daniele Malavasi. Gerade mal eine Hektar umfasst die Einzel-Hügellage in Pozzolengo. Malavasi hat – in Zusammenarbeit mit seinem sehr bekannten Berater Franco Bernabei – einen sehr strukturierten, langlebigen Rotwein mit schöner Würze geschaffen, der seine Herkunft, den Gardasee, wunderbar reflektiert. Jede Flasche ist nummeriert.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatfarbenen Nuancen. Ein nobles, sehr offenes Bouquet, das an Aromen von roten Kirschen und Preiselbeeren erinnert, aber auch Mentholnoten und kräftiges Mokka sind auszumachen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr zugänglichen, fruchtsüßen Aromatik, rot- und dunkelbeerige Aromen, von ausgewogener Struktur und passender Frische; die Gerbstoffe sind reif und prächtig eingebunden; es ergibt sich ein Gesamtbild eines wunderbar komponierten Petit Verdots, der jetzt gefällt, aber auch ein sehr gutes Lagerpotenzial verspricht.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Azienda Agricola Daniele Malavasi
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	0885920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mulinëro

Vino rosso d'Italia
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.