



Nero del Lago

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Petit Verdot vom Gardasee

Beschreibung:

Die Gemeinde Pozzolengo besticht nicht nur mit ihrer malerischen Lage südlich des Gardasees, sondern auch mit den Weinbergen Belvedere und Moscatello. Das Traubengut dieses reinsortigen Petit Verdot stammt aus diesen Hügellagen. Eine frische Brise vom Gardasee verleiht dem Nero del Lago Saftigkeit und Spannung. Er entpuppt sich als charaktvoller Begleiter zu verschiedenen Fleischsorten und zu altem Käse.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Rubinrot. Ein feinwürziges, dunkelbeeriges Bouquet, an Blaubeeren und Brombeeren erinnernd, gepaart mit einer delikaten Malznote und etwas Veilchen. Sehr sanft und geschmeidig am Gaumen, mit einer Aromatik, die von großartigen Fruchtaromen geprägt ist, auch etwas Frische und Karamellnoten; die Tannine geben diesem Rotwein viel Rückgrat; intensiv im Finale.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Azienda Agricola Daniele Malavasi

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1013822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero del Lago

Vino rosso d'Italia
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.