



## Le Macchiole

Rosso Bolgheri DOC

Ein Bolgheri wie aus dem Lehrbuch

**Beschreibung:**

Ein klassischer Bolgheri-Blend aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Syrah. Überwiegend in gebrauchten Barriques ausgebaut, reift ein kleinerer Teil auch in Zementtanks, damit sich reife und fruchtig-frische Aromen aufs Schönste miteinander verbinden. Anmutig, intensiv und herrlich unkompliziert zu trinken, zeigt dieser Rosso zugleich viel gute Substanz und eine spannende Komplexität.

**Aromenprofil:**

**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.

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Bolgheri

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Artikelnummer:** 1201423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Macchiole**

Rosso Bolgheri DOC

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 19.00/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.