



Lucchine

Valpolicella DOCG, Tedeschi

Puristisch, fruchtig und toll für jeden Tag

Beschreibung:

Leuchtendes Rubin-Violet, fruchtbetonter Duft, im Glas reichhaltig und durchaus kraftvoll in seiner Art, mit köstlicher und unkomplizierter Frucht, weichen Tanninen und viel garantiertem Trinkspaß.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin-Violet, fruchtbetonter Duft, im Glas reichhaltig und durchaus kraftvoll in seiner Art, mit köstlicher und unkomplizierter Frucht, weichen Tanninen und viel garantiertem Trinkspaß.

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: Tedeschi

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 30% Rondinella, 25% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 10% Molinara, 7% Rebsorten, 3% Negrara

Artikelnummer: 1193723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucchine

Valpolicella DOCG
Tedeschi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 90/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.00/20
Rebsorte(n):	30% Rondinella, 25% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 10% Molinara, 7% Andere Rebsorten, 3% Negrara
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.