



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.

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: Diverses Venetien

Produzent: Pasqua Vigneti & Cantine

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 40% Merlot, 30% Corvina Veronese, 30% Croatina

Artikelnummer: 1335222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Romeo & Julia

Rosso Veneto IGT
Pasqua Vigneti & Cantine

Herkunft: Italien
Rebsorte(n): 40% Merlot, 30% Corvina Veronese, 30% Croatina
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.