MÖVENPICK
WEIN



Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata, Vino d'Italia, Cantine del Borgo Reale

Verführerische Cuvée aus Italiens Süden

Beschreibung:
Eine Cuveé aus vorwiegend Primitivo, ergänzt durch Montepulciano und Aglianico. Den Zusatz "Collezione Privata" trägt dieser außergewöhnliche Primitivo zu Recht: Denn Önologe Loris Delvai selektiert die besten Partien aus der Region Manduria und baut den Ripa di Sotto zusätzlich noch im Eichenholz aus. Nebst der Typizität der Trauben verleiht dies dem Wein eine zusätzliche Dimension. Mediterrane Wärme im Glas zum genussvollen Ausklang des Tages.

Aromenprofil:
Sattes Purpurrot, violette Akzente. Himbeergelee, schwarze Kirschen und deutlich blumige Noten in der bezaubernden Nase, auch Brownies und Mokka. Viel Schmelz und ein wunderbarer Fruchtausdruck zeigen sich am Gaumen, trotz seiner Intensität von schöner Eleganz, nun auch Brombeeren und einige Schwarzteenoten, sehr voll und von samtweichen Tanninen unterlegt; einige Malz- und Vanillenoten führen in den anhaltenden, verführerischen Abgang.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rinderbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Vino d'Italia
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Rebsorte(n):	Primitivo, Negroamaro
Artikelnummer:	0782824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata
Vino d'Italia

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Primitivo, Negroamaro
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch