



Nero del Lago

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Fruchtexplosion vom Gardasee

Beschreibung:

Die Gemeinde Pozzolenigo 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 charaktervoller Begleiter zu verschiedenen Fleischsorten und zu altem Käse.

Aromenprofil:

Prächtiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein von schwarzen Beeren und ausdrucksstarker Würze geprägtes Bouquet, abgerundet durch etwas Veilchenduft. Am Gaumen samtig und eine schöne Fruchtsüsse ausdrückend, sehr fruchtbetont und fein texturiert, unterlegt mit reifen Tanninen; intensiv weit über die Mitte hinaus, Heidelbeeren und Brombeeren im weichen Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Azienda Agricola Daniele Malavasi

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1013820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero del Lago

Vino rosso d'Italia
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.