



Petit Verdot

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Reinsortiger Petit Verdot aus Latium

Beschreibung:

Casale del Giglio befindet sich in einer unberührten Gegend von Latium, rund 50 Kilometer südlich von Rom. Die charaktervollen Weine haben es weltweit auf die Weinkarten der besten Restaurants geschafft. Ein Wein aus 100% Petit-Verdot-Trauben, ist in dieser Gegend ungewöhnlich – unbedingt probieren!

Aromenprofil:

Purpurfarben. Ein Verbund von feinfruchtigen Noten und einer rebsortentypischen Würze, Heidelbeeren und Brombeeren, schwarzer Pfeffer, dahinter auch Lakritze und Veilchennoten. Der Gaumen überzeugt durch seine dunkelbeerigen Noten, seine Samtigkeit und die feine Textur, insgesamt sehr saftig und balanciert; Mandelnoten im langen, charaktervollen Finale.

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

Produzent: Casale del Giglio

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1076720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 90/100, International Wine and Spirit Competition Bronze/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 100% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.