



Brecciarolo

Rosso Piceno DOC Superiore, Velenosi

Herausragende Cuvée aus den Marken

Beschreibung:

Der Brecciarolo von Velenosi kombiniert hervorragend die beerige Frucht eines Südtaliens mit der saftig-frischen Struktur eines Chiantis. Die beiden Traubensorten ergänzen sich ausgezeichnet miteinander. Der Sangiovese verleiht dem Wein eine elegante Säure, während die Montepulciano- Traube durch Schmelz und Dichte beeindruckt.

Aromenprofil:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Ein Bouquet voller Persönlichkeit: dunkelbeerige Noten, Blaubeeren und Holunderbeeren, etwas Wildleder und Mokka. Am Gaumen überrascht die samtene Frucht, nun auch Brombeeren und etwas Zedernholz, geröstete Gewürze und dunkle Schokolade; ein voller Körper und reife Tannine im saftigen Abgang.

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: Velenosi

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Artikelnummer: 1242320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brecciarolo

Rosso Piceno DOC Superiore
Velenosi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.