



2016 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Region: Lombardei

Subregion: Diverse Lombardei

Produzent: Cà dei Frati

Bewertung(en):

Ausbau: 14 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n): 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1639416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.