



2018 Polvaro Nero

Rosso Venezia DOC, Tenuta Polvaro

Bordeaux-Blend aus dem Umland von Venedig

Beschreibung:

Der Polvaro Nero stammt aus dem Umland von Venedig. Die Wurzeln des Weinguts reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück, heute werden die Rebgräten von der Familie Candoni De Zan gehegt und gepflegt. Der Polvaro Nero ist ein Bordeaux- Style-Blend mit italienischem Charme. Der Ausbau erfolgt über 12 Monate in französischen Eichenfässern, die dem Wein sowohl seine aromatische Komplexität wie auch seine geschmeidige Tanninstruktur verleihen. Danach reift er noch einige Monate in temperaturkontrollierten Betontanks, bis die Cuvée ihre einzigartige Harmonie und geschmackliche Ausgewogenheit erhalten hat.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles, strahlendes Rubinrot. Eine wohlbalancierte Nase nach roter und schwarzer Frucht, Röstaromen nach Caramel und Kakao, schliesslich eine Spur Wildleder. Feiner, eleganter Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven, geschmeidigen Frucht, Pflaumen und Himbeeren, auch schokoladige Noten und eine Spur Pfeffer, dazu gesellt sich eine passende Frische; getragen von den reifen Tanninen ergibt sich das Bild eines strukturierten Rotweins, der lange nachhallt und Charakter zeigt.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindfleisch, Lamm, Steaks, Braten und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Venetien

Subregion:

Diverses Venetien

Produzent:

Tenuta Polvaro

Bewertung(en):

Mundus Vini Gold, Score 18.5/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

50% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Malbec

Artikelnummer:

1089718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Polvaro Nero

Rosso Venezia DOC
Tenuta Polvaro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.