



2019 Polvaro Nero

Rosso Venezia DOC, Tenuta Polvaro

Ein großartiger Weinwert aus dem Umland Venedigs

Beschreibung:

Die drei Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec verleihen diesem Rosso von der Tenuta Polvaro Nero seine eigenständige Persönlichkeit mit intensiver, fruchtig-würziger Aromatik und einer weichen, samtigen Textur. Im einladenden Duft werden Noten von reifen Pflaumen, Schwarzkirschen und Brombeeren perfekt ergänzt von Kakao, Tabak und Kaffee. Am Gaumen ist er voll und reich strukturiert, getragen von sanften Tanninen. Ideal in Kombination mit gegrilltem Fleisch, Braten und gereiftem Käse.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht, Himbeeren und etwas Lebkuchenwürze in der offenen, sehr eleganten Nase, dahinter passende Toastingnoten nach Karamell und Vanille, auch eine Spur Lakritze. Am Gaumen zeigt sich eine einnehmende, sehr konzentrierte Frucht, nun auch Pflaumen und zarte Mokkanoten, sehr geschmeidig und saftig, weit über die Mitte hinaus aromatisch bleibend; leicht mineralisches, lange anhaltendes Finale mit reifen Tanninen.

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.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec
Artikelnummer:	1089719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Polvaro Nero

Rosso Venezia DOC
Tenuta Polvaro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.