



## 2012 Passatempo

Rosso Veneto IGT, Vivaldi

Frucht und Wärme für jeden Tag

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Diverses Venetien
<b>Produzent:</b>	Cantina Negrar
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
<b>Artikelnummer:</b>	0765912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Passatempo**

Rosso Veneto IGT  
Vivaldi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Rebsorte(n):** 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.