



## 2015 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

### Beschreibung:

Der Gardasee ist nicht nur eine traumhafte Urlaubsregion, sondern auch eines der besten Weinbaugebiete Italiens, in dem viele angesehene Weingüter sich befinden. Zu den bedeutendsten Unternehmen gehört das Weingut Cà dei Frati, das 1782 in dem beschaulichen Ort Lugana di Sirmione gegründet wurde.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot, violette Reflexe. Eine vinöse Nase, die an Amarenakirschen und Himbeeren erinnert, hinzu kommen etwas Vanille und eine feine Würze, auch eine feine Kakaonote. Viel Wärme manifestiert der Gaumen, rote Früchte und Heidelbeergelee, dann auch schokoladige Noten und geröstete Haselnüsse; sehr geschmeidig und viel Trinkspass zeigend; fülliges, langanhaltendes Finale mit viel Saftigkeit.

### 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.

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Lombardei

### Subregion:

Diverse Lombardei

### Produzent:

Cà dei Frati

### Bewertung(en):

Score 17.5/20

### Herstellung:

14 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2024

### Traubensorte(n):

45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

### Originalgebinde:

6er-Karton

### Artikelnummer:

1639415075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Ronchedone

Vino rosso d'Italia  
Cà dei Frati

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 14 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.