



Treanni 2004-2006

Venezia Giulia IGT Conte Brandolini d'Adda Azienda Agricola Vistorta

Rubinrot, mit granatroten Reflexen. Himbeeren und reife Pflaumen in der intensiven Nase, auch feines Lebkuchengewürz und dezente lederne Noten. Einladender der Gaumen, der viel rote Frucht zeigt, Kirschen, Preiselbeeren, schöne zimtige Noten und ein Hauch Muskat, gute Frische, von mittlerem Körper, prima gewobene Tannine, gute Länge.

Bewertung: Gambero Rosso 2/3

Herstellung: Treanni ist eine originelle rote Cuvée aus drei Weinen verschiedener Jahrgänge. Diese Cuvée verbindet die Frische des jungen Weines mit der Komplexität und Eleganz reiferer Weine.

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014

Traubensorte(n): Refosco, Cabernet Franc, Merlot

Alkoholgehalt: 12.5%

Herkunftsland: Italien

Region: Friuli-Venezia-Giulia

Winzer: Azienda Agricola Vistorta

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Pasta, gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch oder zu einer würzigen Käsevariation.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



Treanni 2004-2006
Venezia Giulia IGT Conte Brandolini d'Adda Azienda Agricola Vistorta

Traubensorte(n): Refosco, Cabernet Franc, Merlot
Alkoholgehalt: 12.5%

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014