Alzero Cabernet

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Ein Cabernet wie kein anderer

Beschreibung:
Ein exzentrischer Cabernet, produziert von der Amaron-Ikone Quintarelli. Der Cabernet Alzero wird aufwändig nach der Appassimento-Methode vinifiziert, wodurch der Wein seine unvergleichliche Dichte, seine intensive Fruchtigkeit und seine aromatische Komplexität erhält – ein Cabernet-Mythos aus Venetien.
Aromenprofil:

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Giuseppe Quintarelli
Ausbau:	84 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5%
Rebsorte(n):	40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Artikelnummer:	0739417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alzero Cabernet

Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch