

Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

Beschreibung:

Die Rotweine vom Gardasee stehen oft ein wenig im Schatten von Lugana und Co. Für den Charme, den die roten Gewächse aus diesem privilegierten Anbaugebiet zu bieten haben, ist der Ronchedone der beste Beweis – ein kraftvoller, im Barrique gereifter Rosso, der reife Frucht mit pfeffriger Würze und einem harmonischen Säuregehalt optimal verbindet.

Aromenprofil:

Intensiv rubinrote Robe, granatfarbene Reflexe. Eine ausgesprochen offene und wohlduftende Nase nach kleinen, roten Walderdbeeren und Kirschen, ergänzt durch einige blumige Noten, Eisenkraut, Currykraut, dahinter auch Milkschokolade. Ein temperamentvoller Auftakt mit einer wiederum sehr intensiven Fruchtaromatik, rotbeerig geprägt, nun auch Johannisbeergelee, passend unterlegt durch eine saftige Frischenote, weiche Tannine; die Fruchtaromatik lässt nicht nach bis ins anhaltende Finale, zu welchem sich auch einige balsamische Aromen gesellen.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cà dei Frati

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1639422



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.