



La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC, Barone Ricasoli 1141

Bolgheri in seiner charmantesten Form

Beschreibung:

Der La Volpe e L'Uva ist ein klassischer Bolgheri-Rosso aus dem Hause Ricasoli, komponiert als Bordeaux-Cuvée, die Kraft, Eleganz und mediterrane Raffinesse verbindet. In der Nase dominieren Aromen von reifen roten Beeren und dunklen Früchten, ergänzt von einem Hauch von Gewürzen, Veilchen und Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich dieser Bolgheri Rosso kräftig strukturiert und breit gebaut, zugleich aber sehr harmonisch und wunderbar geschmeidig, mit eleganter Balance von runden Tanninen, intensiver Frucht und samtiger Textur.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Barone Ricasoli 1141
Alkoholgehalt:	14.0%
Artikelnummer:	1407022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC
Barone Ricasoli 1141

Herkunft: Italien
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.