



## 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.

### **Aromenprofil:**

### **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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Bolgheri

**Produzent:** Barone Ricasoli 1141

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 1407023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC  
Barone Ricasoli 1141

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.