



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.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Giuseppe Quintarelli

Ausbau: 84 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.5%

Rebsorte(n): 40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Artikelnummer: 0739416

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 in Grossholz
Alkoholgehalt:	16.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.