



Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

Bordeaux-Blend aus Spitzenlage im Veneto

Beschreibung:

Lucio Gomiero, der Besitzer des Weinguts Vignalta, gilt mit dem Anbau internationaler Rebsorten als Pionier am Colli Euganei. Das Potenzial der vulkanischen Böden und der facettenreichen Fauna und Flora spiegelt sich im Gemola wider. Der Wein wird 36 Monate in französischen Barriques ausgebaut und reift zusätzlich 12 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, deutliche granatrote Reflexe. Eine beerig-würzige Nase, an Pflaumen, Himbeeren und Zimt erinnernd, auch etwas Unterholz und Milkschokolade, schliesslich ein Hauch Vanille. Am Gaumen baut sich eine prächtige Fruchtaromatik langsam auf, vorwiegend rotfruchtig, ergänzt durch ein passendes Toasting; die Tannine sind reif und geschliffen und ergänzen die Aromatik aufs Schönste, nun auch mineralische Akzente zeigend; sehr ausgedehntes, temperamentvolles Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Colli Euganei
Produzent:	Azienda Agricola Vignalta
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0949716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gemola

Rosso Colli Euganei DOC
Azienda Agricola Vignalta

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.