



Nero del Lago

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Fruchtexplosion vom Gardasee

Beschreibung:

Die Gemeinde Pozzolengo besticht nicht nur mit ihrer malerischen Lage südlich des Gardasees, sondern auch mit den Weinbergen Belvedere und Moscatello. Das Traubengut dieses reinsortigen Petit Verdot stammt aus diesen Hügellagen. Eine frische Brise vom Gardasee verleiht dem Nero del Lago Saftigkeit und Spannung. Er entpuppt sich als charaktvoller Begleiter zu verschiedenen Fleischsorten und zu altem Käse.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Ein Korb voller schwarzer Kirschen, Holundergelee und passende Würznoten in der fein abgestimmten Nase, schliesslich auch Noten nach Menthol. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, nun auch Preiselbeeren und Myrthe, sehr kompakt und von feinem Schmelz, die Frischnote ist passend ins Ganze eingewoben; anhaltender, fruchtbetonter Abgang.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Azienda Agricola Daniele Malavasi

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1013819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero del Lago

Vino rosso d'Italia
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren