



## Nero del Lago

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Fruchtexplosion vom Gardasee

### **Beschreibung:**

Die Gemeinde Pozzolenigo 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 charaktervoller Begleiter zu verschiedenen Fleischsorten und zu altem Käse.

### **Degustationsnotiz:**

Prächtiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein von schwarzen Beeren und ausdrucksstarker Würze geprägtes Bouquet, abgerundet durch etwas Veilchenduft. Am Gaumen samtig und eine schöne Fruchtsüsse ausdrückend, sehr fruchtbetont und fein texturiert, unterlegt mit reifen Tanninen; intensiv weit über die Mitte hinaus, Heidelbeeren und Brombeeren im weichen Finale.

### **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:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** 100% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 1013820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Nero del Lago

Vino rosso d'Italia  
Azienda Agricola Daniele Malvasi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren