



Rosso Piceno DOC

Velenosi (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Biowein vom mustergültigen Weingut Velonesi

Beschreibung:

Das junge Weingut Velonesi hat sich in kurzer Zeit einen Namen als Produzent von zugänglichen Weinen gemacht und gilt mit seiner Biolinie als erste Adresse in den Marken. Die Weinregion Marken ist ein Geheimtipp in Zentralitalien – im Norden grenzt sie an die Emilia Romagna, im Süden an die Abruzzen. Der Rosso Piceno hat einen überraschend weichen Charakter.

Aromenprofil:

Dichtes Rubinrot bis zum Rand hin. Reife Kirschen, Cassis, aber auch etwas Malz und feine Wildkräuter in der facettenreichen Nase. Am Gaumen gefällt der wunderbare Schmelz, der sich um die rotbeerigen Aromen legt, dicht und mit reifen, sehr weichen Gerbstoffen ausgestattet, ergänzt durch eine subtile Frischenote; elegant und ausdrucksvoll im leicht würzigen Finish.

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

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Artikelnummer: 1061619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso Piceno DOC

Velenosi (Bio)

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.