



Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Herausragende Cuvée aus den Marken

Beschreibung:

Velenosi gilt zurzeit als das angesagteste Weingut der Region Marken. In der mittellitalienischen Weinbauregion um Ancona an der Adria entsteht der muskulöse und sehr langlebige Ludi. Es handelt sich um einen der Top-Crus der Familie Velenosi, der von den Kritikern Jahr für Jahr mit Bestnoten bedacht wird.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe. Ein Korb voller dunkler Beeren, an Brombeeren und schwarze Kirschen erinnernd, ergänzt durch Ruchbrotnoten, etwas Veilchen und Vanille. Eine aristokratische und sehr ausdrucksvolle Aromatik zeigt sich am Gaumen, wiederum dunkelbeerig, ergänzt von einigen Edelhölzern, sehr straff texturiert und von einer passenden Frische unterlegt; über die Mitte hinaus nochmals sehr intensiv werdend, kraftvolle Röstaromen im langen Abgang.

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:

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

Produzent: Velenosi

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 1100817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG
Velenosi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy /, Score 18.5/20, Veronelli 94/100
Rebsorte(n):	86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.