



Ninfa Rosso

Vino d'Italia, vendemmia 2022, Velenosi

Velenosis Nympe aus den Marken

Beschreibung:

Das Familienweingut Velenosi, zurzeit die wohl renommierteste Adresse in den Marken, präsentiert mit seinem Blend Ninfa Rosso aus Montepulciano und internationalen Rebsorten einen kraftvollen Essensbegleiter mit viel Charme. Der Namenswahl ging ein Missgeschick voraus. Ein auf ein Blatt Papier verschütteter Tropfen des Weins zeigte die Form einer tanzenden Nympe. Das Sujet für die Etikette und der Name waren damit geboren – als hätte sich der Wein seinen Namen selbst ausgesucht.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, violette Nuancen. Ein zauberhaftes, dunkelbeeriges Nasenbild, das an Holunder, Brombeeren, aber auch Gewürznelke, Lakritze und Tabak erinnert. Weicher Auftakt, sehr samtig und druckvoll, nun auch balsamische Noten, Zedernholz und schwarzer Pfeffer, auch Schwarztee; sehr dicht gewoben und ausdrucksstark, unterlegt von reifen Gerbstoffen; von zarten Röstaromen umspieltes, anhaltendes Finale.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Produzent: vendemmia 2022

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Shiraz

Artikelnummer: 11788--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ninfa Rosso

Vino d'Italia
vendemmia 2022

Herkunft: Italien
Ratings: Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Rebsorte(n): Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon,
Shiraz
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.