



Ninfa Rosso

Marche IGT, Velenosi

99 Punkte für 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:

Purpurfarben, violette Nuancen. Viel dunkle Beerenfrucht, Marzipan und etwas Lakritze in der facettenreichen Nase. Ein ausgesprochen weicher Auftakt wird abgelöst von einer samtigen Frucht, Heidelbeeren, Cassis und Veilchennoten, auch etwas Vanille; nach der Mitte auch etwas pfeffrige Würze zeigend, kompakt und anhaltend im 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: Velenosi

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz

Artikelnummer: 1178821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ninfa Rosso

Marche IGT
Velenosi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 99/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.