



Il Nito

Rosso Benaco Bresciano IGP, Società Vitivinicola La Rifra

Eleganter Rotwein vom Gardasee

Beschreibung:

Seit über 40 Jahren ist der landwirtschaftliche Betrieb La Rifra in der Ortschaft Piandro, im Herzen von Lugana, zwischen den Hügeln und dem Gardasee, präsent. Das Weingut widmet sich vor allem der Kultivierung einheimischer Weinberge mit dem Ziel, die lokalen Arten zu fördern.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot bis zum Rand. Schwarze Holunderbeeren und Kirschen in der fruchtbetonten Nase, gepaart mit etwas weissem Pfeffer, Kümmel und Crémantschokolade, auch etwas Mocca. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr konzentrierten Frucht, welche an Cassis und Brombeeren erinnert, gepaart mit kräftigen Röstaromen, welche diesem Rotwein viel Körper und Rückgrat vermitteln; die Aromatik ist begleitet von einer dezenten Fruchtsüsse, die Tannine zeigen noch etwas Grip; schöne Abgangslänge.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Diverse Lombardei

Produzent:

Società Vitivinicola La Rifra

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino

Artikelnummer:

1186620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Nito

Rosso Benaco Bresciano IGP
Società Vitivinicola La Rifra

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.