

II 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:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Lombardei

Produzent: Società Vitivinicola La Rifra **Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0%
Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Marzemino

Artikelnummer: 1186621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

II Nito

Rosso Benaco Bresciano IGP Società Vitivinicola La Rifra

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18/20

Rebsorte(n): 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30%

Marzemino

Trinkreife: Jetzt bis 2029 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.