



Extraordinary

Rosso Marche IGT, Velenosi

Ein echter Blickfang – mit viel Frucht und überraschender Finesse

Beschreibung:

Die Weine aus der Region Marken wachsen im Schutz des toskanischen Apennins, von Osten sorgt das adriatische Meer für kühle Brisen. Angela und Ercole Velenosi haben hier ihr Glück gesucht und im Wein gefunden, sie leben tagtäglich ihr Motto: «Wein ist eine Kunst, die einen zum Träumen bringt.» Der Extraordinary ist mit seinem goldenen Gewand ein echter Hingucker, aber auch geschmacklich ein Volltreffer mit faszinierendem Trinkfluss.

Aromenprofil:

Kraftvolles Rubin, violette Reflexe. Eine fruchtbetonte Nase, die an dunkle Beeren wie Brombeeren und schwarze Kirschen erinnert, ergänzt durch einen zarten Rosenduft und etwas Mandarinenschale. Am Gaumen ausgesprochen fruchtbetont, die beerigen Noten wiederholen sich, ergänzt durch eine sanfte Würze, etwas Thymian und Anis; eine sanfte Fruchtsüsse führt ins anhaltende Finale, das mit samtigen Tanninen unterlegt ist.

Passt zu:

Zu geschmortem Rindfleisch nach Marchigianer Art ebenso kraftvoll wie zu Lamm aus dem Ofen mit Kräutern. Gleichermassen harmoniert er mit Pasta mit Steinpilzen, Rinderfilet mit Kräuterjus oder Auberginenauflauf mit Tomate und Thymian.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Velenosi

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Montepulciano, Sangiovese, Lacrima

Artikelnummer: 1391722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Extraordinary

Rosso Marche IGT
Velenosi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Montepulciano, Sangiovese, Lacrima
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.