



Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

Vom Kloster zur Oase für Mensch und Rebe

Beschreibung:

Über Jahrhunderte war das heutige Zuhause der Marchesi Gonzaga ein Kloster, dessen entrückte Welt bis heute spürbar ist. Der Weinbau hat hier eine lange Tradition – begünstigt durch die besondere Lage zwischen Alpen und Gardasee. Doch den Durchbruch erlebte die Tenuta San Leonardo erst unter Carlo Gonzaga: Inspiriert von Bordeaux und dem befreundeten Önologen Giacomo Tachis (Sassicaia), entstand der Villa Cresti – ein Rotwein mit feiner Textur, samtigen Tanninen und langem Nachhall.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin, granatfarbene Reflexe. Viel rote Beerenfrucht, etwas Wildleder und eine dezente Würze in der offenen Nase, ergänzt durch Noten von Mocca und Milkschokolade. Am Gaumen eine fruchtig-frische Aromatik zeigend, Preiselbeeren und rote Kirschen, unterlegt von samtigen Tanninen, feintexturiert und explosiv; im Finale eine ausgesprochen schöne Mineralik zeigend, lang und anhaltend.

Passt zu:

Passt hervorragend zu Lammkoteletts mit Rosmarin-Knoblauch, Pasta mit Fleischsauce, gereiftem Hartkäse, norditalienischem Spezzatino di manzo mit Polenta, gegrilltem Wildragout und vegetarischem Pilzrisotto.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tenuta San Leonardo

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère

Artikelnummer: 1395619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Antonio Galloni 94/100, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.