



## 2013 Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

Einer der bestbewerteten Rotweine Italiens

### Beschreibung:

Lucio Gomiero, der Besitzer des Weinguts Vignalta, gilt mit dem Anbau internationaler Rebsorten als Pionier am Colli Euganei. Das Potenzial der vulkanischen Böden und der facettenreichen Fauna und Flora spiegelt sich im Gemola wider.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, granatrote Reflexe. Pflaumen, Kirschlikör und eine dezente Zimtwürze in der sehr offenen Nase, daneben auch süßes Vanille und geröstete Haselnüsse. Weicher Auftakt, abgelöst von einer fruchtintensiven und reifen Frucht, sehr explosiv, mit wunderbar eingearbeiteten, reifen Tanninen; die Röstaromen sind gut wahrnehmbar und passend auf die Frucht abgestimmt, von ausgesprochen feiner Textur; langanhaltendes, sehr intensives Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Venetien

**Subregion:** Colli Euganei

**Produzent:** Vignalta

**Bewertung(en):** Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20

**Ausbau:** 36 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0949713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gemola**

Rosso Colli Euganei DOC  
Azienda Agricola Vignalta

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.