



## Yume Tre Autoctoni

Vino Rosso d'Italia, Caldora Vini

Traumhaft mediterraner Blend zum einmaligen Preis

**Beschreibung:**

Yume ist Japanisch und bedeutet Traum. Und der Wein ist ein wahrer Traum von einem Blend aus autochthonen Rebsorten Mittel- und Süditaliens. Das Traubengut stammt aus altem Rebbestand mit minimalen Erträgen. Ein Wein mit viel Ausdruck und Charme, der die Eigenheiten der Rebsorten Montepulciano, Primitivo und Nerello Mascalese aufs Beste reflektiert.

**Degustationsnotiz:**

Purpurrote Farbe, violette Akzente. Eine bezaubernde Nase, die dunkelbeerige Noten von schöner Reife zeigt, Brombeergelee und Blaubeeren, feinstes Nougat und Crémant-Schokolade, auch etwas Lakritze. Eine sehr mediterran geprägte Gaumenaromatik, ausgesprochen druckvoll und fein texturiert, viel Beerenfrucht und eine prächtige Röstaromatik im schönen Zusammenspiel; die Tannine sind noch spürbar, aber gut integriert; konzentriertes, sehr kompaktes Finale.

**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

**Produzent:**

Caldora

**Bewertung(en):**

Berliner Wein Trophy Gold, Score 18.5/20

**Ausbau:**

im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):**

40% Montepulciano, 40% Primitivo, 20% Nerello Mascalese

**Artikelnummer:**

09850NV

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Yume Tre Autoctoni**

Vino Rosso d'Italia  
Caldora Vini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Berliner Wein Trophy Gold, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Montepulciano, 40% Primitivo, 20% Nerello Mascalese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.