



2007 Alzero Cabernet

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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: Diverses Venetien

Produzent: Quintarelli

Bewertung(en): Parker 95/100

Ausbau: 60 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot

Artikelnummer: 0739407

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alzero Cabernet

Veneto IGT

Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 95/100
Rebsorte(n):	40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	60 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	16.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.