



2017 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

Beschreibung:

Die Rotweine vom Gardasee stehen oft ein wenig im Schatten von Lugana und Co. Für den Charme, den die roten Gewächse aus diesem privilegierten Anbaugebiet zu bieten haben, ist der Ronchedone der beste Beweis – ein kraftvoller, im Barrique gereifter Rosso, der reife Frucht mit pfeffriger Würze und einem harmonischen Säuregehalt optimal verbindet.

Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität. Bezaubernde Noten nach roten, reifen Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren, untermalt durch eine dezente Rauchnote, Milkschokolade und etwas Gewürznelke. Viel Temperament und einen tollen Ausdruck vermittelt der Gaumen, die rotbeerigen Aromen bestätigen sich; sehr sanfte Tannine werden umhüllt von röstartigen Noten; cremig und konzentriert zugleich; leicht balsamische Noten im saftigen Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Lombardei

Subregion:

Diverse Lombardei

Produzent:

Cà dei Frati

Bewertung(en):

Score 17.5/20

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

1639417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.