



2017 Mulinëro

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malvasi

Heisser Tipp vom Gardasee

Beschreibung:

100% Petit Verdot. Ja, das ist selten, aber definitiv etwas, was man probiert haben muss. Daniele Malvasi hat zusammen mit seinem bekannten Berater Franco Bernabei einen strukturierten, langlebigen Rotwein mit schöner Würze geschaffen. Gerade mal einen Hektar umfasst die Hügelleinzellage in Pozzolengo am Gardasee, doch diese Herkunft reflektiert der Mulinëro vorzüglich. Jede Flasche ist nummeriert.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Ein facettenreiches und ausdrucksstarkes Nasenbild, das an Heidelbeergelee, reife Kirschen und Nougat erinnert, auch eine dezente Malznote und eine Spur Wildkräuter. Am Gaumen macht sich viel Geschmeidigkeit bemerkbar und eine Frucht, die nach und nach intensiver wird; nebst rotfruchtigen Aromen auch eine elegante Würze, druckvoll und von reifer Gerbstoffstruktur; dicht und sehr aromatisch bis ins cremige, anhaltende 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:

Malvasi

Bewertung(en):

Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Silver, Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

100% Petit Verdot

Artikelnummer:

0885917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mulinëro

Vino rosso d'Italia
Azienda Agricola Daniele Malvasi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Silver, Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.