



## 2017 Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Herausragende Cuvée aus den Marken

### **Beschreibung:**

Velenosi gilt zurzeit als das angesagteste Weingut der Region Marken. In der mittellitalienischen Weinbauregion um Ancona an der Adria entsteht der muskulöse und sehr langlebige Ludi. Es handelt sich um einen der Top-Crus der Familie Velenosi, der von den Kritikern Jahr für Jahr mit Bestnoten bedacht wird.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe. Ein Korb voller dunkler Beeren, an Brombeeren und schwarze Kirschen erinnernd, ergänzt durch Ruchbrotnoten, etwas Veilchen und Vanille. Eine aristokratische und sehr ausdrucksvolle Aromatik zeigt sich am Gaumen, wiederum dunkelbeerig, ergänzt von einigen Edelhölzern, sehr straff texturiert und von einer passenden Frische unterlegt; über die Mitte hinaus nochmals sehr intensiv werdend, kraftvolle Röstaromen im langen Abgang.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:**

Marken

### **Produzent:**

Velenosi

### **Bewertung(en):**

Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2029

### **Rebsorte(n):**

86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

### **Artikelnummer:**

1100817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ludi**

Rosso Offida DOCG  
Velenosi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100  
**Rebsorte(n):** 86% Montepulciano, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.