



## 2015 Prearin

Rosso Veronese IGT, Cantina Valpolicella Negrar

Ein Wein, der durch seine reiffruchtige Aromatik besticht.

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubin, leicht aufhellender Rand. Ein recht üppig parfümiertes Bouquet nach reifen Kirschen, Himbeeren und würzigen Noten nach Zimt und Gewürznelke. Am Gaumen von erstaunlicher Konzentration und Struktur, angenehm und samtig, mit reifen, rotfruchtigen Aromen; balancierter Finish.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Valpolicella
<b>Produzent:</b>	Cantina Negrar
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella
<b>Artikelnummer:</b>	0866915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Prearin**

Rosso Veronese IGT  
Cantina Valpolicella Negrar

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.