



## 2016 Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

Bordeaux-Blend aus Spitzenlage im Veneto

### **Beschreibung:**

Lucio Gomiero, der Besitzer des Weinguts Vignalta, gilt mit dem Anbau internationaler Rebsorten als Pionier am Colli Euganei. Das Potenzial der vulkanischen Böden und der facettenreichen Fauna und Flora spiegelt sich im Gemola wider. Der Wein wird 36 Monate in französischen Barriquen ausgebaut und reift zusätzlich 12 Monate in der Flasche.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubin, deutliche granatrote Reflexe. Eine beerig-würzige Nase, an Pflaumen, Himbeeren und Zimt erinnernd, auch etwas Unterholz und Milkschokolade, schliesslich ein Hauch Vanille. Am Gaumen baut sich eine prächtige Fruchtaromatik langsam auf, vorwiegend rotfruchtig, ergänzt durch ein passendes Toasting; die Tannine sind reif und geschliffen und ergänzen die Aromatik aufs Schönste, nun auch mineralische Akzente zeigend; sehr ausgedehntes, temperamentvolles Finale.

### **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:**

Venetien

### **Subregion:**

Colli Euganei

### **Produzent:**

Vignalta

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

Falstaff 93/100, Score 18.5/20

### **Ausbau:**

30 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2031

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

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0949716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gemola**

Rosso Colli Euganei DOC  
Azienda Agricola Vignalta

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.