



SPEZIALITÄT
Aus
Venetien



KRAFTPAKET
im
Amarone-Stil

Die Trauben dieses kräftigen Weines werden in selektierten Weinbergen erst Anfang Oktober geerntet und haben eine gute Reife und somit einen hohen Zuckerspiegel und Alkoholgehalt. In den letzten 2 Wochen vor der Ernte verringert sich das Gewicht der Trauben um ca. 50% .

Die Trauben werden also auf natürliche Weise auf den Rebstöcken für ca. 15 Tage "eingetrocknet" und der verbleibende Most ist so entsprechend konzentriert .

Nach der Gärung des Mostes Ausbau in Eichenfässern über ca. 4 Monate!

Die Rebsorten: 60% Merlot 40% Corvina.

Purpurrot im Glas, im Bukett Aromen von dunklen Früchten mit etwas Würze und feinen Röstnoten. Am Gaumen wiederum fruchtig mit saftiger Säure und feinen Vanille-Aromen. Ausgewogen mit schöner Länge.

Passt perfekt zu dunklem Fleisch, Wild und Wildgeflügel, Fleischpasteten und gereiftem Käse.

€ 6,99

entspricht 1 Liter € 10,65