

Casata Monfort Teroldego Rotaliano DOC

Ausgewählt - autochthon - rar



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Teroldego

Produzent

Cantine Monfort

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

2019

Genussreife

ab 2020

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

13.5%

Artikelnummer

21833719

Kulinarik

Pastavariationen, klassischem
Sonntagsbraten, Käse und rustikale
Wurstwaren.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Der Teroldego gilt als König unter den autochthonen ""Trentinern"". Es ist eine Rebsorte, die im Pergola- Anbau am besten gedeiht und die Rebstöcke zwischen 50 und 60 Jahre alt sind. Die Böden dürfen jedoch nicht zu fruchtbar sein. Im kieshaltigen Schwemmland der Rotaliano-Ebene, nördlich von Trient, entwickeln sich dunkle, vielschichtige Rotweine. Sie gehören zu den besten Teroldego-Vertretern. Ihr herausragender Charakter hat sie mit der eigenen Herkunftsbezeichnung ""Teroldego Rotaliano"" belohnt." belohnt.

Gesamteindruck: Spezialität, die fast nur im Trentino kultiviert wird - eine Entdeckung wert.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Sattes Rubinrot mit funkelnden Violettreflexen, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Sortentypisches Bukett, schwarze Kirsche, Pflaumen, Granatapfel, floral, Veilchen, Rosen, leichte Zartbitter-Note, dezent röstig-würzig mit einem Hauch gedörrter Früchte.

Körper

Körper: Molliger, sehr langer Auftakt, feingliedrig im Gaumen, dezente Säure, weiche Tannine, präsenste, süssliche Gaumenaromatik.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch