



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Campofiorin Rosso del Veronese**

**Art.-Nr.: 12 53 36**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Venetien
JAHRGANG:	2016
AUSZEICHNUNGEN:	James Suckling: 92/100 Punkte für 2014 Robert Parker 89/100 Punkte für 2014
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
WEINERZEUGUNG:	Wird in Holzfässern ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Rubinroter, intensiver und eleganter Rotwein mit Noten von reifen Kirschen, Himbeeren und süßen Gewürzen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu rotem Fleisch, Pasta, Käse
TRINKTEMPERATUR:	18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,23 % vol.</i> <i>Restzucker: 0,4 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,17 g/l</i>

Am 30. September 1964 begann in den lieblichen Veroneser Hügeln die erste Lese für den Campofiorin. Entstanden mithilfe einer Technik, die Hugh Johnson als "ingenious technique" bezeichnet, ist der Campofiorin allgemein anerkannt als „Wein von erstaunlicher Größe und Komplexität, ein Prototyp für einen neuen Stil Veroneser Rotweine“ (Burton Anderson). Dieser Wein, der richtungsweisend in der Geschichte des Valpolicella war, ist also fünfzig Jahre alt und wurde zu einem der weltweit beliebtesten Klassiker der italienischen Tradition.