



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



## Montecelli Valpolicella (Vegan)

Art.-Nr.: 51 03 16

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Veneto
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Vini Montecelli, Fossalta di Piave
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Veneto
REBSORTEN:	70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara
WEINERZEUGUNG:	Traditioneller Rotwein der bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 23°C-26°C erzeugt wird.
BEURTEILUNG:	Rassiger, saftig-würziger und duftiger Valpolicella mit einem vielschichtigen Aromenspiel von roten Krischen, mediterranen Kräutern und Veilchen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu herzhaften Pasta-Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wild oder auch Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 4,0 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,4 g/l

Die Spitzenweine von Montecelli stammen aus den malerischen Weinbergen des Veneto. Schon seit jeher steht der dortige Weinbau für die Qualität italienischer Weine. Unter dem Wahrzeichen Venetiens, dem geflügelten venezianischen Löwen, verkörpert Montecelli diesen Premium Status. Die Montecelli Range „Linea d’Oro“, was so viel bedeutet wie „goldene Linie“, repräsentiert genau diese Werte und beweist dies durch einzigartige Spitzenqualitäten. Sie bietet Weinliebhabern die erlesenen Herkünfte und die feinen Rebsorten des venezianischen Weinbaus in bestechender Qualität. Handwerkliche Perfektion und authentischer Charakter sind Leitmotive, an denen sich die Winzer des Veneto seit Generationen orientieren. Der Montecelli Valpolicella ist einer der berühmtesten Rotweine Italiens. Er stammt aus bevorzugten Weinbergslagen nordwestlich von Verona.