



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



Montecelli Bardolino (Vegan)

Art.-Nr.: 51 04 15

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Veneto
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Vini Montecelli, Fossalta di Piave
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Veneto
REBSORTEN:	60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara
WEINERZEUGUNG:	Traditioneller Rotwein der bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 23°C-26°C erzeugt wird.
BEURTEILUNG:	Trockener, angenehm leichter und zartwürziger Bardolino mit jugendlicher Frucht, gefälligem und samtigem Abgang.
Aroma	
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu feinen Pasta-Gerichten, Geflügel, Fleisch oder auch zu Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol</i> <i>Restzucker: 4,6 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,6 g/l</i>

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.