

BARDOLINO

Die Trauben Corvina, Rondinella und Molinara angebaut in unseren Weinbergen sued-oestlich am Gardasee, wo mineralhaltige Erde einen frischen Wein erzeugt. Zwei Jahre reift er in Edelstahlfassern und erhaelt so seine Frische.



Bezeichnung

Bardolino D.O.C.

Weinreben

Corvina, Rondinella und Molinara

Technik und Produktion

Fuer diesen klassischen Wein 'classico veronese' gilt eine traditionelle Weinherstellung mit einer Makulation (inmanschen) von 6-7 Tagen. Vor der Abfuellung in Flaschen wird er in Stahlfassern verfeinert und erfrischt.

Organische Eigenschaften

Rubinrote Farbe mit intensive wenigem fruchtigem Aroma. Samtig trockener Geschmack, sanft und leicht Bitter im Abgang.

Alkoholgehalt 12,30 %

Verkoestigung und Service

Begleiten Sie Ihn mit Grillbraten und leicht pikantem Kaese. Serviert wird er mit 18–20 °C. Er sollte innerhalb von drei Jahren getrunken werden.

