



»Nepomuceno« Benaco Bresciano rosso IGT Cantrina

Amarone-Trinker aufgepaßt! Hier qualmt die Socke. Dunkel, fast schwarz steht dieses Monster von Rotwein im Glas. Schon im Duft kündigt er Opulenz an: Wilde Beeren, rote Früchte, blaue Tönung, sommerliche Gartenkräuter und braune Gewürze in einem breit angelegten Bukett, in dem es viel zu schnüffeln gibt. Opulent und sahnig weich rollt der Wein über die Zunge. Seine 15 Vol.% fordern Beherrschung. Im Mund spektakulär füllig, samtig und fast schon dickflüssig, enorm saftig, wuchtig und dicht. Trotzdem agil, ohne schwer zu sein. Konzentration und Extrakt als eindrucksvolles Erlebnis. Nichts für jeden Tag, aber gerne wieder.

Rotwein vom Gardasee! Cristina Inganni ist Bio-Winzerin am West-Ufer des Gardasees. Zu Beginn ihrer Winzerkarriere pflanzte sie dort damals angesagte rote Rebsorten wie Merlot, Marzemino und Rebo. Daraus entwickelte sie Nepomuceno, eine legendäre Cuvée aus Merlot, dem die Trentiner Rebsorte Marzemino Finesse und Frische und die lokale Rebsorte Rebo schmeichelnde Weichheit und samtige Fülle verleihen. Ein Prachtkerl von Rotwein, den Sie am besten bei 16-18°C servieren. Dann zeigt er, was er kann.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Seit 2014 Umstellung auf Bioanbau
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,3

0,75l
IVR21703



www.weinhalle.de