

Marzemino Castel Firmian DOC Mezzacorona

Artikelnummer: 21218708



Degustationsnotiz: Optisch zeigt sich dieser Tropfen in einem Rubinrot mit veilchenblauen Nuancen. Sein Bukett ist fein mit Noten von rotem Obst wie Sauerkirsche zudem zeigt er sich in einem Hauch nach Veilchen, Kräutern und Mandeln. Sein Geschmack ist trocken, vollmundig und harmonisch mit zatrem Tanin.

Lage und Vinifikation: Traditionelle Rotweinbereitung mit Schalenmazeration und Gärung bei kontrollierter Temperatur (24-26°C)

Passt zu: Er passt zu Lasagne, weißem Fleisch, reifen Käsesorten und Pilzgerichten.

75cl, 2008

CHF 11.40