

# Reoltre Rosso Veronese IGP SLV



---

<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Venezien
<b>Produzent</b>	Campo Reale
<b>Traubensorten</b>	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
<b>Inhalt</b>	75cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Trinken innerhalb</b>	4 bis 6 Jahren
<b>Ausbau / Vinifikation</b>	18 Monate im Eichenfass
<b>Passt zu</b>	Antipasti, Pizza, Pasta, Rind, Lamm, Wildgerichten, Schmorgerichten, Grill & Barbecue

## Beschreibung

Die Trauben des Reoltre werden nach einem geheimen Verfahren von Mario Lavarini vor dem Ausbau leicht angetrocknet. Dies ergibt eine schöne und ausgewogene - nicht aufdringliche Süsse mit intensiven Fruchtaromen.

## Walhalla Tasting Tipp

Wir trinken den Reoltre gerne zu einer klassischen oder einer Gemüse-Lasagne, orientalischer Küche oder zu einer Pizza mit Gorgonzola und scharfem Salami.

---

## So schmeckt dieser Wein



*Walhalla*