

MONTRESOR

GIACOMO MONTRESOR FIRMA CON I PROPRI VINI LA QUALITÀ PER VOI DAL 1898

APPASSIMENTO "CAPITEL DELLA CROSARA" ROSSO DEL VENETO IGT

APPASSIMENTO "CAPITEL DELLA CROSARA" ROSSO DEL VENETO IGT

Traubensorten	Corvina Veronese, Rondinella, Merlot
Geografische Lage	Weinberg gleichen Namens im Herzen des westlichen Veneto, genau in der historischen Hügelzone, für welche Montresor das Alleinrecht für die Vinifikation hat (Monopol).
Zeitpunkt der Weinlese	Im Monat Oktober, die reifen Trauben werden während 30 – 40 Tagen getrocknet.
Vinifikation	Traditionelle Kelterung mit Abbeeren und Mazeration der Schalen, mit sehr langsamer Fermentation. Im April/Mai des Folgejahres beginnt der Ausbau in kleinen Fässern aus französischer Eiche, der bis ins nächste Jahr dauert. Nach dem Abfüllen ruht der Wein während zwei bis drei Monaten in der Flasche, vor der Freigabe für den Verkauf.
Charakter	Intensives Rubinrot; ausgeprägter Duft von Gewürzen und Vanille, im Geschmack trocken, rund, mit ausgewogenen Tanninen und Noten von Kirschen.
Empfehlung	Sehr zu empfehlen zu allen Fleisch- und Wildgerichten der internationalen Küche. Ausgezeichnet zu mittelreifen Käsesorten.
Serviertemperatur	18°C, es empfiehlt sich, die Flasche einige Zeit vor dem Genuss zu entkorken.

Seit 1977

 Weinhandlung
Zum Felsenkeller

*Große
Weine aus
Italien
&
Spanien*

Direktimport von Weinen und Spezialitäten
D-78464 Konstanz · Hoheneggstraße 65
Telefon 0 75 31 / 93 80 80 · Fax 0 75 31 / 6 40 78
info@zumfelsenkeller.de · www.zumfelsenkeller.de

Kellerverkauf ganzjährig:
Di/Mi/Do/Fr: 16.30–18.30 · Samstag: 10.00–14.00
Parkplätze vorhanden