



## 2019 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

### Beschreibung:

Die Rotweine vom Gardasee stehen oft ein wenig im Schatten von Lugana und Co. Für den Charme, den die roten Gewächse aus diesem privilegierten Anbaugebiet zu bieten haben, ist der Ronchedone der beste Beweis – ein kraftvoller, im Barrique gereifter Rosso, der reife Frucht mit pfeffriger Würze und einem harmonischen Säuregehalt optimal verbindet.

### Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Robe, granatfarbene Reflexe. Eine ausgesprochen offene und wohlduftende Nase nach kleinen, roten Walderdbeeren und Kirschen, ergänzt durch einige blumige Noten, Eisenkraut, Currykraut, dahinter auch Milkschokolade. Ein temperamentvoller Auftakt mit einer wiederum sehr intensiven Fruchtaromatik, rotbeerig geprägt, nun auch Johannisbeergelee, passend unterlegt durch eine saftige Frischenote, weiche Tannine; die Fruchtaromatik lässt nicht nach bis ins anhaltende Finale, zu welchem sich auch einige balsamische Aromen gesellen.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Lombardei
<b>Subregion:</b>	Diverse Lombardei
<b>Produzent:</b>	Cà dei Frati
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1639419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Ronchedone

Vino rosso d'Italia  
Cà dei Frati

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.