



2018 Cabernet Sauvignon

Rosso Venezia DOC, Tenuta Polvaro

Cabernet Sauvignon aus dem Umland Venedigs

Beschreibung:

Der reinsortige Cabernet Sauvignon der Tenuta Polvaro gedeiht in der milden Region Lison ausgezeichnet und reift perfekt aus. Er überzeugt durch seine kräftige Aromatik, die ergänzt wird durch etwas Würze und zauberhafte Röstaromen. Der mehrfach ausgezeichnete Önologe Gianni Menotti ist davon überzeugt, dass das Terroir der Tenuta Polvaro geradezu ideal ist für komplexe Cabernets. Die Rebärten werden von der Besitzerfamilie Candoni De Zan gehegt und gepflegt. Das Weingut hat Wurzeln, die ins 17. Jahrhundert zurückreichen.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, etwas aufgehellter Rand. Eine klare, ausdrucksstarke Nase, die Aromen von Brombeeren und Amarenakirschen zeigt, mit etwas pfeffriger Würze und Tabakblättern. Sehr samtig und intensiv am Gaumen, nun auch Heidelbeeren, Mocca und Vanillenoten, die Tannine sind fest und prachtvoll mit der dichten Frucht verwoben; eine frische Abgangsnote, sehr lang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Tenuta Polvaro
Bewertung(en):	Falstaff 89/100, Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1177718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Rosso Venezia DOC
Tenuta Polvaro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 89/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.