



2019 Ludi

Rosso Offida DOCG, Velenosi

Von der ersten Adresse in den Marken

Beschreibung:

Velenosi gilt zurzeit als das angesagteste Weingut der Region Marken. In der mittellitalienischen Weinbauregion um Ancona an der Adria entsteht der muskulöse und sehr langlebige Ludi. Es handelt sich um einen der Top-Crus der Familie Velenosi, der von den Kritikern Jahr für Jahr mit Bestnoten bedacht wird.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Ein schwarzbeeriges Bouquet, das sich nach und nach im Glas entwickelt: Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren, aber auch Thymian und eine Spur Rosmarin, schwarzer Pfeffer und etwas Vanille. Das Gaumenbild präsentiert sich voller Energie, wiederum dunkelfruchtig geprägt, gepaart mit einem schönen Schmelz und vollem Körper, die Tannine sind fein eingearbeitet, insgesamt ein sehr druckvoller und aromatischer Rotwein; langes Finale mit mediterraner Note.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Marken

Produzent:

Velenosi

Bewertung(en):

Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 95/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer:

1100819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ludi

Rosso Offida DOCG
Velenosi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 95/100
Rebsorte(n): 85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.