



## 2019 Mulinëro

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Kraftvoller Petit Verdot vom Gardasee

### **Beschreibung:**

Ein neuer Rotwein von Daniele Malavasi. Gerade mal eine Hektar umfasst die Einzel-Hügellage in Pozzolengo. Malavasi hat – in Zusammenarbeit mit seinem sehr bekannten Berater Franco Bernabei – einen sehr strukturierten, langlebigen Rotwein mit schöner Würze geschaffen, der seine Herkunft, den Gardasee, wunderbar reflektiert. Jede Flasche ist nummeriert.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, mit granatfarbenen Nuancen. Ein nobles, sehr offenes Bouquet, das an Aromen von roten Kirschen und Preiselbeeren erinnert, aber auch Mentholnoten und kräftiges Mocca sind auszumachen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr zugänglichen, fruchtsüßen Aromatik, rot- und dunkelbeerige Aromen, von ausgewogener Struktur und passender Frische; die Gerbstoffe sind reif und prächtig eingebunden; es ergibt sich ein Gesamtbild eines wunderbar komponierten Petit Verdots, der jetzt gefällt, aber auch ein sehr gutes Lagerpotenzial verspricht.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Malavasi
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0885919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mulinëro**

Vino rosso d'Italia  
Azienda Agricola Daniele Malavasi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 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.