



2016 Rosso del Bepi

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Ein überzeugender Jahrgang

Beschreibung:

Nur gerade rund 60'000 Flaschen beträgt die Gesamtproduktion von Quintarelli, die auf rund 10 Hektar angebaut werden. Die Rebberge liegen hauptsächlich auf den Hügeln oberhalb von Negrar und ein kleiner Teil in San Giorgio Ingannapoltron. Die renovierte Kellerei hoch über Negrar ist State of the Art. Das Ergebnis ist ein absolut grandioses, hochklassiges Niveau durch das gesamte Sortiment hinweg. Der Rosso del Bepi wird nicht in jedem Jahr produziert – schlagen Sie deshalb zu und sichern Sie sich eine der raren Flaschen.

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:

Venetien

Subregion:

Diverses Venetien

Produzent:

Quintarelli

Bewertung(en):

Score 19.5/20

Ausbau:

84 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Rebsorte(n):

55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten

Artikelnummer:

1349016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso del Bepi

Veneto IGT

Giuseppe Quintarelli

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 19.5/20 |
| Rebsorte(n): | 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 84 Monate in Grossholz |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |