



LANDOLT WEINE

Rosso Conero DOC Terre Cortesi 2007



Typ:	Rot mittelkräftig
Herkunft:	Italien, Marken
Traubensorte(n):	75% Montepulciano 15% Sangiovese
Produzent:	Moncaro
Ausbau:	Teilweise Barrique
Alkoholgehalt:	12.5% Vol.
Genussphase:	2 - 5 Jahre nach Ernte
Ausschanktemp.:	16 - 18 °C
Artikelnummer:	07498707
Grösse; Gebinde:	75 cl; 6er Karton
Preis:	CHF 14.30

<http://www.moncaro.com>

Degustationsnotizen

Tiefes Rubinrot, nimmt mit der Reifung granatrote Reflexe an; intensive fruchtige, leicht blumige Duftnoten. Saftig, trocken und harmonisch im Geschmack.

Kulinarische Empfehlung

Passt vorzüglich zu Nudelgerichten mit Tomaten, Ragout oder mit Fleischfüllung, schmeckt zu Fleischgerichten vom Lamm und Schwein (besonders Spanferkel und Haxe) und zu Kalbsgulasch.

Bemerkungen/Informationen

Vinifizierung Gärung in Tanks mit Unterstoßen des Tresterhutes, lange Mazerierung auf der Schale. Anschließend sechsmonatiger Ausbau in grossen Eichenfässern und Reifung in der Flasche. Sollte frühestens zwölf Monate nach der Lese getrunken werden.

Preisänderungen vorbehalten, Aktionspreise befristet gültig. (09.02.2012)

Landolt Weine AG, Bederstrasse 77, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96
www.landolt-weine.ch