



LANDOLT WEINE

---

## Rosso Conero DOC Terre Cortesi 2007



Typ:	<b>Rot mittelkräftig</b>
Herkunft:	<b>Italien, Marken</b>
Traubensorte(n):	<b>75% Montepulciano 15% Sangiovese</b>
Produzent:	<b>Moncaro, Montecaratto</b>
Ausbau:	<b>Teilweise Barrique</b>
Alkoholgehalt:	<b>12.5% Vol.</b>
Genussphase:	<b>2 - 5 Jahre nach Ernte</b>
Ausschanktemp.:	<b>16 - 18 °C</b>
Artikelnummer:	<b>07498707</b>
Grösse; Gebinde:	<b>75 cl; 6er Karton</b>
Preis:	<b>CHF 14.50</b>

### 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. (30.07.2010)

Landolt Weine AG, Brandschenkestrasse 60, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96  
[www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)