

Zuhause genießen

drei Rote aus Italien



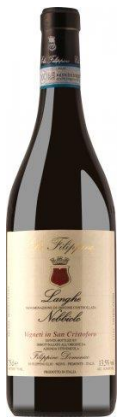
Der Fruchtige zu Lamm, Wild und Rind

Pratelyo, Torrazzo Rosso Valtènesi DOP 2017

Region: Lombardei
Rebsorte: 50% Gropello, 50% Marzemino

Hochinteressanter Bio-Wein mit lebendigen Widersprüchen. Intensiver Duft nach Kirschen, Himbeeren, Cassis und Veilchenblüten. Im Geschmack eine Fruchtfülle untermalt von Kräutern, Eukalyptus und Liebstöckel. Charmant und bissig zugleich. Ein wenig Bitterschokolade im Abgang. Es ist kein Schwergewicht, dennoch lebt er von seiner nachhaltigen Geschmacksfülle, die noch lange am Gaumen nachklingt.

Angebotspreis € 8,90 /0,75l €11,86/l (reg. € 10,90/0,75l)



Der kleine Barolo

Elio Filippino, Langhe Nebbiolo DOC 2016

Region: Piemont
Rebsorte: Nebbiolo

Aus der Barolo-Rebsorte Nebbiolo kommt er dem großen Wein sehr nahe: In der Nase fruchtiges Bukett mit Noten von Himbeeren und Kirschen, ausgeprägt und elegant im Mund mit kräftigem Körper. Der reinsortige Nebbiolo wurde 15 Monate in slowenischer Eiche ausgebaut und besitzt gutes Reifepotential. Ein ausgezeichneter Begleiter zu salzigen Teigwaren, geschmortem Fleisch, wie Lamm, Rind oder Wild und zu kräftigem Käse.

Angebotspreis € 10,00 /0,75l €13,33/l (reg. € 11,50/0,75l)



Der kleine Bruder des großen Brunello

Il Poggione, Rosso di Montalcino DOC 2018

Region: Toscana
Rebsorte: Sangiovese

Der kleine Bruder des großen Brunello. Mit seiner ausgezeichneten Struktur und großartigen Persönlichkeit ist der »Rosso di Montalcino« eine schöne Alternative zum Großen Brunello von Il Poggione. Der Wein wird vollständig aus Sangiovese-Trauben hergestellt, reift für 12 Monate sowohl in großen Holzfässern als auch in Barriques und anschließend in der Flasche. Der Ausbau im Holz mildert die typischen Sangiovese-Tannine ab und verleiht dem Wein Komplexität und Struktur, die ihn zu einem »Young Brunello« machen. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von Feuerstein, reifen roten Kirschen, süßlichen Gewürzen und einem Hauch von Unterholz. Hervorragend zu Rind, Schwein, Wild oder Gans.

Angebotspreis € 12,50 /0,75l €16,67/l (reg. € 13,90/0,75l)

Gültig bis 31.12.20 und solange der Vorrat reicht

Probenpakete: 3 Fl. € 31,00 /Paket | 6 Fl. (je 2 pro Sorte) € 62,00 /Paket

Lieferung frei Haus (kontaktlos) in Wuppertal und Sprockhövel oder Abholung in / vor der Enoteca