

Cà del Magro

Custoza Superiore
Monte del Frà

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOC

Rebsorte(n): Garganega, Trebbiano Toscana, Cortese, Incrocio Manzoni

Ausbau / Herstellung: Cà del Magro ist eine Einzellage mit über 40 Jahre alten Rebstöcken in den wunderschönen Hügeln der Custoza, südöstlich des Gardasees.

Charakteristik: Jahrgang 2021

Ein strahlender, strohgelber Weisswein, der mit besonders intensiven Aromen von Pfirsichen, Melonen, Birnen und Zitrusfrüchten sowie mit Noten von Vanille, Ginster und weissem Pfeffer punktet. Der geschmeidige Körper zeigt eine reiche Textur, eine zarte Bitternote und eine reife, gut eingebundene Säure mit einem mineralischen Ausklang. Ein grossartiges Weinerlebnis zu einem tollen Preis.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein Weisswein, der ausgezeichnet zu Austern und Muscheln, zu gebratenen Meeresfischen sowie zu rohen Fischgerichten, wie z.B. Sushi oder Graved Lachs passt. Aber auch zu einer glasierten Entenbrust, zu Nudeln mit Käse- oder Gemüsesauce, zu frischen Spargeln oder zu Frisch- und Weichkäse, wie z.B. einem Taleggio, ist er ein Genuss.

Typische Weine aus Venetien

Die Azienda Agricola Monte del Frà liegt im Herzen des Gebietes Custoza, östlich des Gardasees rund 15 km von Verona entfernt. Die Kellerei wurde von den Brüdern Eligio und Claudio Bonomo 1958 gegründet. Der Betrieb befindet sich auch heute noch im Besitz der Familie Bonomo (im Bild), die rund 140 Hektar Weinberge bewirtschaftet. Bei der Weinerzeugung wird grosses Augenmerk darauf gelegt, dass die Weine neben der hohen Qualität, stets die charakteristischen Merkmale des Weinbaugebietes widerspiegeln. Stolz darf die Familie auf die vielen, hohen Auszeichnungen ihrer Weine im Gambero Rosso sein. Vor allem sei hier die Auszeichnung "Best Wine Quality/Price" (bestes Preis- Leistungsverhältnis) vom Wein Cà del Magro zu erwähnen.

