



Marzemino

Vitivinicola La Rifra

Anbaugebiet: Italien / Garda DOP

Rebsorte(n): Marzemino

Ausbau / Herstellung: Der Wein reift ein Jahr teils in Edelstahl tanks und teils in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die Farbe ist granatrof mit purpurroten Reflexen. In der Nase laden Aromen von Amarenakirschen, Holunder, Zwetschgen, Veilchen, grünem Paprika und Pfeffer zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein ausgewogener, dezent fülliger Körper mit einer lieblichen Fruchtsüsse. Der Abgang ist anhaltend und leicht haftend. Eine samtige und bekömmliche Spezialität.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein passt hervorragend zu herzhaften Gerichten aus der italienischen Küche, insbesondere zu Speisen mit Tomaten, wie z.B. einer Pasta mit Sauce Bolognese, zu Bruschette al pomodoro oder aber auch zu einer würzigen Sauce Peperonata. Auch zu einer feinen, knusprigen Pizza schmeckt der Marzemino wunderbar.

Vitivinicola La Rifra

La Rifra ist ein familiengeführtes Weingut in der idyllischen Gardasee Region, welches bereits seit über 40 Jahren existiert. Seit jeher wird grosses Augenmerk auf die Qualität der Weine gelegt. Nebst der schönen Landschaft zwischen Hügeln und dem grössten See Italiens, ist es vor allem das submediterrane Klima und das einzigartige Terroir, die einige der besten und meistgeschätzten Weine Italiens hervorbringen.

