



Mascarpine

Monte del Frà

Anbaugebiet: Italien / Venetien IGP

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2013

Dieser Rosso Veronese punktet sowohl mit seiner tief rubinroten Farbe als auch mit dem beeindruckend breiten Aromenprofil von Johannisbeeren, Steinobst, kandierten Früchten, Vanille, Lakritze und Zedernholz. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Balance zwischen dem kräftigen Tannin, der bekömmlichen Säure und dem angenehm füllenden Alkohol. Ein sehr aromatischer, körperreicher und weicher Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu Kaninchen mit Polenta, Roastbeef mit einer cremigen Sauce, Linsengerichten, Pasta mit kräftigen Saucen sowie zu reifem Weichkäse.

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.

