



# “BOLERO”

Garda DOC

“EIN ELEGANTER WEIN VON REICHER STRUKTUR UND KÖRPER”



## ANBAUGEBIET

Die Weinberge befinden sich in der Hügellandschaft von Monzambano, südlich des Gardasees.

## REBSORTE

100% Cabernet

## WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese beginnt mit der ersten Oktoberwoche. Nach einer leichten Pressung wird der Most für 10-14 Tagen der Mazeration unterzogen. Dies passiert bei kontrollierter Temperatur um das Aroma der reifen Früchte hervorzuheben.

Nach der Gärung im Stahltank wird der Wein für ein Jahr lang im Fass gereift.

## FARBE ●

## AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Dunkles Rot. In der Nase trocken, mit Noten von Pflaume, Kirsche, Gewürzen und Leder. Die reifen Früchte gleichen sich mit der Säure und dem feinen Tannin aus. Ein eleganter, vollmundiger Wein von reicher Struktur.

## ALKOHOLGEHALT 14% ●●●●●●●●●●●●●●●●

## UNSERE EMPFEHLUNG

Große, bauchige Gläser verwenden um den Wein atmen zu lassen und das reiche Bukett bestmöglich wahrzunehmen. Fantastisch zu Wild und rotem Fleisch wie Schmorbraten.

