



Wein des Monats August



Normalpreis 6,90 €

Sonderpreis 5,99 €

Bezeichnung: 2009er Bardolino Classico DOC, Az. Agr. Cavalchina

Anbaugebiet und Weinausbau: In der Gegend rund um das Städtchen Bardolino am Gardasee. Hier liegt in dem kleinen Städtchen Custoza das Weingut der Gebrüder Piona, welches sie mit viel Liebe führen. Neben einem kleinen Teil internationaler Rebsorten gilt ihre Aufmerksamkeit hauptsächlich den lokalen Rebsorten des Gardasees. Dieser Wein wird nun aus den traditionellen roten Traubensorten der Region hergestellt (60% Corvina, 30% Rondinella und 10% Molinara). Nach einer 4-tägigen Maischegärung bei ca. 25-28° C erfolgt die Endvergärung in Edelstahltanks. Nach einem biologischen Säureabbau wird der Wein bis März des folgenden Jahres gelagert, bevor er abgefüllt wird. Der Gesamtertrag liegt bei ca. 60 hl/ha.

Farbe: frisches kirschrot mit leuchtenden Reflexen

Geruch: Sehr frische, fruchtige Aromen hauptsächlich in Richtung Sauerkirsche und roter Johannisbeere gehend. Dazu noch eine Spur floraler Aromen nach Veilchen und würziger Aromen nach grünem Pfeffer.

Geschmack: Am Gaumen ist der Bardolino ein trockener, sehr fruchtbetonter Rotwein. Relativ leichte Tannine und eine angenehme Säure verbinden sich mit den fruchtigen Aromen. Ein eher leichterer Typ zum unkomplizierten Genuss.

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C, im Sommer auch leicht gekühlt bei 12-14° C

Essensempfehlung: Durch seine leichte fruchtige Art eignet sich dieser Wein sehr gut als angenehmer Begleiter aller Arten von Pasta. Als leichterer Sommerwein harmoniert er sehr gut mit vielen Arten von Grillianden. Ein wahrer Terrassenwein mit dem unverkennbaren italienischen Touch.