



★★★★★ (4)

## Montezovo Ca'Linverno Rosso Veronese IGT

Italien, Venetien

Rubinrot. Aromen von reifen Kirschen, Zwetschgen und süssen Gewürzen wie Süssholz und Vanille. Im Gaumen voller Körper, reife und weiche Tannine, lang anhaltender, fruchtsüsser Abgang. Die vollreifen Trauben werden 20-30 Tage angetrocknet und erst dann vergoren. Dadurch entsteht ein kräftiger, gehaltvoller Weine mit fruchtsüssen Noten.



DoctorWine: **95 Punkte**

James Suckling: **92 Punkte**

Robert Parker: **90 Punkte**

CWSA (China Wine & Spirits Award): **Double Gold**

Gambero Rosso: **Due bicchieri**



Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon



16-18 °C



3-12 Jahre

## Passende Gerichte

Grilladen, Pasta, Pilzgerichte, Risotto, Tofu

## Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



## Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



### Montezovo Ca'Linverno Rosso Veronese IGT - 2015

 Corvina Veronese,  
Corvinone,  
Rondinella,  
Cabernet Sauvignon

°C 16-18 °C

 3-12 Jahre

#### Passende Gerichte

Grilladen, Pasta,  
Pilzgerichte, Risotto,  
Tofu