

GENIESS  
BAR

*Roberto*

WEINBESCHREIBUNG

# WEINBESCHREIBUNG

## Cecilia Beretta – Bardolino Classico Costiera DOC

### CHARAKTER

Die große Attraktivität dieses Bardolinos liegt in seinen fruchtigen Aromen von roten und schwarzen Beeren, umhüllt von frischer Mineralität und feiner Würze der Tannine. Ein edler Tropfen für jeden Weingenießer.

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Bardolino

### GESCHMACK

trocken

### FARBNUANCE

rubinrot

### REBSORTEN

60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE

12,5% vol | 5,8 g/l | 5,6 g/l

### TRINKTEMPERATUR

14 - 16 °C

### AUSBAU

Reduktiv ohne Holz

### SERVIERVORSCHLAG

Leckere Entenkeule mit Kartoffelpüree, Wildgerichte mit Rotkohl und Knödeln

## Cecilia Beretta – Lugana DOC

### CHARAKTER

Ein fruchtiger Wein mit einer Vielfalt von Aromen wie saftigen, gelben Früchten und sanften, süßlichen Blüten. Umhüllt von leichter Würze und einer feinen Struktur.

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Lugana

### GESCHMACK

trocken

### FARBNUANCE

strohgelb

### REBSORTE

Trebbiano di Lugana

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE

12,5% vol | 6,6 g/l | 5,6 g/l

### TRINKTEMPERATUR

10 °C

### AUSBAU

Edelstahltank

### SERVIERVORSCHLAG

Passt perfekt zu Antipasti, Gemüse-Risotto, Meeresfrüchte und Fisch

## Uggiano Chianti Colli Fiorentini DOCG Seratina

### CHARAKTER

Die Kombination aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon bringt eine dunkle Frucht mit ausgeglichener Körper bei dezentem Holzeinfluss und feinem Tannin hervor.

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Toskana

### GESCHMACK

trocken

### FARBNUANCE

intensives rubinrot

### REBSORTEN

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE

13,0% vol | 0,4 g/l | 5,35 g/l

### TRINKTEMPERATUR

18 - 20 °C

### AUSBAU

6-8 Monate Reifung im Eichenholzfass

### SERVIERVORSCHLAG

Schmeckt am besten zu herzhaften Gerichten, Braten und Gegrilltes