

Refosco dal Peduncolo Rosso Venezia DOC

Viele lokale Rebsorten im ehemaligen österreichisch-ungarischen Kulturraum heißen Refosco. Der Refosco dal Peduncolo Rosso unterscheidet sich durch die namensgebenden rotgefärbten Stiele. Er bringt säure- und tanninreiche Weine mit viel Frucht hervor. Warme Nase nach Hagebutten und reifen Sauerkirschen, schwarzer Pfeffer und kräutrige, erdige und holzige Noten, am Gaumen leicht laktisch, süße Frucht, rote Bete, wieder würzig, kalkig-mineralisch, erdig und etwas wild und spannend im Abgang.

JG 2021 93 Punkte | Migliori Vini Italiani di Luca Maroni

Erzeuger:	Terra Musa
Anbaugebiet:	Venezia
Rebsorte:	Refosco
Jahrgang:	2023
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Kalbfleisch, Pute, Schmorgemüse mit Polenta
Artikel-Nr.	25688
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	3,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	95
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9
Weinstil	ausgewogen

