Rocche dei Manzoni, 2021

Quatr Nas Langhe DOC

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Charakter

Schwarzrot mit etwas violetten Reflexen zeigt sich dieser gehaltvolle, ausgewogene, nachhaltige Rotwein. Sein recht kräftiges Bukett ist von einer gewissen Komplexität und setzt sich aus Beerenfrucht (Brombeere, Cassis) und Steinobst (Kirsche, Pflaume) sowie etwas Dörrobst (Rosine, Dörrpflaume) zusammen. Röstnoten von Schokolade, Rauch und Toastbrot sowie ein Hauch von Gewürznelke und Vanille ergänzen die Aromenvielfalt. Den Gaumen bezaubern samtige Tannine sowie eine harmonische, weiche und volle Struktur.

Weintyp

Die Ausgewogenen

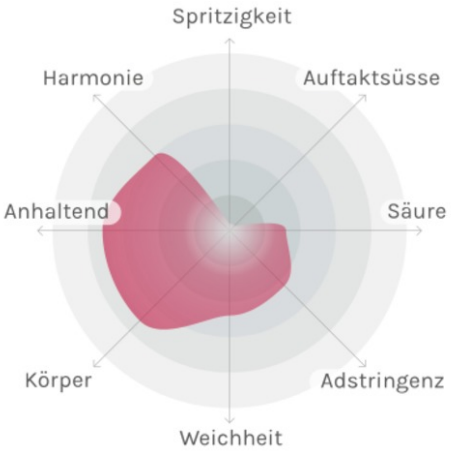
Die Gehaltvollen

Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Rocche dei Manzoni

Was 1974 mit dem Kauf eines Bauernhofs aus dem 8. Jahrhundert begann, entwickelte sich zur einzigartigen Marke für Qualitätsweine aus der Region Langhe. Valentino und Jolanda Migliorini Monforte machten aus ihrem Bauernhof ein Vorzeige-Weingut, das heute ihr Sohn Rodolfo leitet. Er hat den Entdecker- und Erfindergeist seiner Eltern geerbt und stellt mit seinem Team Region, Familie und Geschichte ins Zentrum. Mit diversen Premieren, sei es in der Vinifikation oder beim Ausbau, holt er stehts das Beste aus seinen Trauben - was ihn und sein erfolgreiches Unternehmen auszeichnet.



Passt zu

Pasta mit Fleisch

Rindfleisch mit dunklen Saucen,auch gegrillt oder gebraten

Kalbfleisch mit dunklen Saucen

Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten