

ZONIN VELLUTO APPASSIMENTO

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

Der Velluto Veneto ist eine Cuveé aus den klassischen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Die Herstellung im Appassimentoverfahren, also der Antrocknung der Beeren für circa 3 Wochen bevor die Beeren gepresst werden, erzeugt diesen kräftigen, vollmundigen Rotwein. Der Duft roter Beerenfrüchte und sein langanhaltender samtig-weicher Geschmack verwöhnen den Gaumen in jeglicher Hinsicht.

FARBNUANCE

Rubinrot mit granat- und purpurroten Refelexen

GESCHMACK

Halbtrocken

SERVIERVORSCHLAG

mediterranen Pastagerichten, gegrillte Steaks, Schmorbraten

AUSBAU

Eichenfaß

MARKE | PRODUZENT

Zonin 1821

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Veneto

REBSORTE(N)

Corvina, Corvinone, Rondinella

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 %

TRINKTEMPERATUR

18-20 °C

Prodotto Da Casa Vinicola Zonin S.p.A.
Gambellara, Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81903

Artikelnummer	81903
Inhalt VKE	0,75 l
VKE Maße	8 x 8 x 29,8
VKE Gewicht brutto	1,254
GTIN/EAN VKE	8002235031905
GTIN/EAN VPE	8002235031912

Zollpos.	22042168
Inhalt VPE	6
VPE Maße	25,8 x 17,5 x 31,1
VPE Gewicht brutto	7,8
VPE/Lage	21
VPE/Pal.	105

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mack-wines.de
DE-ÖKO-006