



Cicisbeo Rosso Veronese igt

BIOWEIN

Der edle Rotwein Cicisbeo ist sozusagen die "internationale Seele" unseres Weinguts.

Er wird aus den klassischen Bordeaux-Reben Merlot und Cabernet Sauvignon gekeltert, die erst Ende Oktober gelesen werden. Dies verleiht ihm große Komplexität und lange Lagerfähigkeit. Vom Frühling an reift er 12 Monate lang in gebrauchten Eichenfässern, anschließend weitere 4 Monate in der Flasche.

Die Rebflächen befinden sich 220 m über dem Meeresspiegel bei Cavaion Veronese am Fuß des Monte Baldo. Hier erhalten die Rebstöcke reichlich Sonne, ausreichend Niederschläge und beste Thermik. So reifen die Trauben optimal aus.

Die biozertifizierten Weinberge wurden zwischen 1975 und 2003 bepflanzt. Die Fläche beträgt 1 Hektar, die mittlere Produktionsmenge liegt bei 9000 kg/ha.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot

EIGENSCHAFTEN

Farbe: tiefes Rubinrot

In der Nase: komplexer Duft nach Kirschen, Brombeeren und Gewürzen mit Anklängen von Eichennoten

Am Gaumen: komplexe Struktur mit angenehmen, sanften Tanninen

PASST ZU

Grillfleisch, Kotelett, zu rotem Fleisch insgesamt wie z.B. Wild und zu gereiftem Käse

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt: 14 % vol.