



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Mas'Est Marzemino

MARZEMINO TRENINO DOC

Das Land Venetiens, geeignete historische Weingüter, autochthone Rebsorten, das Wissen und der Geschmack, die sich über die Zeit hinweg erhalten haben. Das sind die Zutaten für einzigartige Weine, um heute die Geschichten eines alten Landes und seiner Geschmackseindrücke zu erzählen.

Die unverzichtbare Trentiner Rebsorte Marzemino, in der Weinbergen der Grafen Bossi Fedrigotti von der Morgensonne geküsst, erzeugt einen fruchtigen und frischen Wein, der durch ein leichtes Appassimento veredelt wird.

REBSATZ

Marzemino Gentile.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Rotviolett.

Bouquet: Würzige Noten, Waldbeeren besonders Johannisbeeren und Himbeeren.

Geschmack: Frische Säure, Waldbeeren, fest und trockenes Finale.

KOMBINATIONEN

Er eignet sich bestens zum Genuss mit Schweinefleisch, insbesondere mit Ragout oder Salsiccia. Seine Substanz ist für die traditionellen Gerichte der Dolomiten (Speck- oder Käseknödel, Gulasch oder Wildgerichte) genau richtig.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 5-7 Jahre



Marzemino ist ein Wein, dessen exzellente Qualitäten schon in Mozarts „Don Giovanni“ zitiert werden, wo der unverbesserliche Verführer zum Finale ein großes Bankett aufstischen lässt und den Diener antreibt „Leporello, schenk den Wein ein. Exzellenter Marzemino!“.

