

# Wein des Monats

## VENETIEN

### Vigneti di Ettore - Negrar

*Das kleine Familienweingut „Vigneti di Ettore“ zählt dank seiner einmaligen Lage zu den Besten in der gesamten Anbauzone. Das Weingut verfügt über ideale Bedingungen, um authentische, charaktervolle sowie extrem langlebige Weine zu erzeugen, die Rasse und Klasse im Überfluss haben. Die Vision ist es, vom Terroir geprägte Weine zu schaffen, die ihren Ursprung widerspiegeln und im Einklang mit der Natur erzeugt wurden. (Quelle: [www.finewine.ch](http://www.finewine.ch))*



## Valpolicella Classico BIO DOC 2018

Die Weinberge für den Valpolicella Classico liegen im gleichnamigen Valpolicella-Weingebiet in ca. 250m Höhe über dem Meeresspiegel. Die Rebstöcke sind zwischen 10-15 Jahre alt und wachsen auf kalkreichen Böden, die den Trauben eine reiche Textur mitgeben.

Traditionell wird Valpolicella Classico aus den Sorten Corvina (35%), Corvinone (30%), Rondinella (25%), Molinara (5%) und Dindarella (5%) vinifiziert. Die manuelle Lese der Trauben erfolgt von Ende September bis Anfang Oktober. Um die Frische und Frucht zu bewahren, reift der Wein in Edelstahltanks und danach noch 4 Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. Er ist elegant und hat ein frisches Aroma mit intensiven Noten nach Kirschen, roten Johannisbeeren und roten Früchten. Am Gaumen frisch und trocken, ausgewogene und frische Säure.

Er passt sehr gut zur hausgemachten Pasta, zu Fleischgerichten, zu überbackenen Gemüsegerichten und zu mittel gereiften Käsesorten. (12,5% Vol.). Wegen seines moderaten Alkoholgehalts ist er auch bei sommerlichen Temperaturen ein guter Essensbegleiter.

Optimale Serviertemperatur: 16-18°C

Lagerfähig bis zu 3 Jahren



**0,75l – 8,50 € (statt 9,95 €)**  
**(So lange der Vorrat reicht!)**