WEINEXPERTISE

SCHENK

Pasqua Villa Borghetti Amarone della Valpolicella Classico DOCG

WEINKATEGORIE	DOCG Classico
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Venezien
UNTERGEBIET	Valpolicella
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Corvina, Rondinella, Negrara
FARBE	Rot
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	trocken, körperreich, samtig, beerig und würzig zugleich

AUSLOBUNG

Pasqua ist ein alteingesessenes Familienunternehmen, welches 1925 von vier Brüdern gegründet wurde. Ihr erklärtes Ziel war es, typische Veroneser Weine von hoher Qualität zu erzeugen. Der gesamte Produktionsprozess, vom Weinberg bis zur Flasche, wird begleitet. Für Villa Borghetti Amarone della Valpolicella Classico DOC trocknen die Trauben ca. 4 Monate lang in kleinen Körben - wie Rosinen. Erst dann wird gekeltert und es entsteht ein ungemein vollmundiger, aromenreicher Rotwein, der bis zu seiner Vollendung 18 Monate in Barriques reift.

EMPFEHLUNG	Zu gegrilltem roten Fleisch, Wild und gereiftem Käse.
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
ALKOHOL	15 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 6,0 g/l
RESTZUCKER	ca. 8,0 g/l
GESCHMACK	Trocken
ARTIKELNUMMER	08329

SCHENK

Pasqua Villa Borghetti Amarone della Valpolicella Classico DOCG

EAN	8007880122008	
EAN KARTON	8007880121056	
MENGENEINHEIT	FL	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 26, H: 32,5, B: 17,5 cm / 8,65 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	90	36
LAGEN JE PALETTE	5	2
VPE JE LAGE	18	18