

Paladin Drago Rosso

Wein | expertise

Paladin
Venetien

Geschmack |

Rebsortenreiner Merlot, für kurze Zeit im großen Holzfass ausgebaut. Im Glas präsentiert er sich mit einem dunklen Rot. Im aromatischen Bukett dominieren rote Früchte (Kirsche und Heidelbeere), unterstützt von würzigen Noten. Samtig weich und vollmundig am Gaumen, im mittellangen Abgang angenehme dezente Tannine. Genießen Sie ihn zu gegrilltem, rotem Fleisch, pikanten Käsesorten oder ganz klassisch zu Cicchettis (italienische „Tapas“) wie Focaccia (mit Wurst belegtes Fladenbrot), einer Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch oder leckeren Tomatenz-Mozzarella-Spießen.

Rebsorten |

Merlot (100 %)

Fassreife |

1 Monat großes Holzfass aus französischer Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,70 g/l |

Restzucker: 12,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gegrillt, Rot

Gemüse: Tomaten-Mozzarella-Spieße

Gerichte: Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch, Cicchetti (italien. Tapas), Focaccia (mit Wurst belegtes Fladenbrot)

Käse: Pikant

