

## Groppello Visual

### Geschmack |

Frische Rotwein-Cuvée vom Gardasee. Im Glas präsentiert er sich mit einem leuchtenden, transparenten Rubinrot. Prägnantes weiniges Bukett mit floralen Noten und guter Intensität; am Gaumen kompakt und zupackend, angenehm leichte Tanninstruktur, vollmundig, würzig. Er kann leicht gekühlt serviert werden und passt dann hervorragend zu deftigen Gerichten mit gegrilltem und gebratenem roten Fleisch, aber auch zu mittelreifen Käsesorten und pikanten roten Würsten.

### Rebsorten |

Barbera (5 %)  
Groppello (85 %)  
Marzemino (5 %)  
Sangiovese (5 %)

### Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 6,00 g/l |  
Restzucker: 5,00 g/l

### Passt zu ... |

Fleisch: Rot  
Käse: Mittelalt

