Cantina F.lli Zeni die Zeni

Bardolino Classico DOC Cantina Zeni

Art.-Nr.:	624101-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Bardolino
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Serviertemperatur:	15-16
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001141

Preise

Flasche 6,90 € brutto

Preis pro Liter: 9,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: Rubinrot von mittlerer Intensität
• Bukett: fein, delikat, mit einem Hauch von Blumen
• Geschmack: weich, würzig und harmonisch
• Genuss-Wein, der am besten innerhalb von 2 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 15-16°C
• Empfohlen zu Nudel- und Reisgerichten mit Sauce, weißem Fleisch, Weich- und Frischkäse
Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees)
Boden: Hügelgebiet moränischen Ursprungs
Hektarertrag: 120 dz/ha
Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession
Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Kontakt der Schalen mit dem Most über 4-6 Tage

Zutaten

Trauben, Stabilisatoren (Gummi arabicum, Zitronensäure), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, konzentrierter Traubenmost, Hefen, Bentonit

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	308kJ
Energie (kcal)	73kcal
Kohlenhydrate	1,2g
Zucker	0,6g