

Marcel Zanolari
Casa Vinicola Marcel Zanolari
DN C.V.L.T. Scarl



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Brianzone IT
Traubensorte	Cabernet Sauvignon
Farbe	Sattes Brombeerrot
Geschmacksrichtung	Dieser Cabernet Sauvignon ist würzig, kräftig, trocken und aromatisch.
Lagerfähigkeit ab Kauf	4 – 7 Jahre
Trinktemperatur	17 – 19° C
Merkmale	Zeitweise am Stock gedörnt und danach auf seiner wilden Hefe gekeltert. Nicht filtriert. Während 12 Monaten reift dieser besondere Wein im Eichenholzfass. Diese harmonische Reifung verleiht diesem Cabernet Eleganz und Finesse. Im Abgang überzeugt er durch seinen geschmeidigen Körper.
Weintipp	Er ist ein besonderer Begleiter zu Trockenfleisch, allen roten Fleischgerichte, gegrillt oder gebraten, und zu reifem Käse.



**Cabernet Sauvignon IGT
Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch

Cabernet Sauvignon Marcel Zanolari