

DOMUS VINI



Novecento 23 Rosso Veneto, *Domus Vini*

Traubensorte: Corvina, Molinara, Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18° C



Neunhundert23

Geboren als Jubiläumswein (1923), ist aus mir eine reine Spezialität geworden. Angenehm rund, vollmundig, mit Nuancen nach reifen Brombeeren und Kirschen. Leicht fruchtiges Aroma, weich, harmonisch im Abgang.

Ich werde in der Ebene vor Bassano del Grappa und Valdobbiadene, auf Moränen-, Kies- und Sandböden erzeugt.

Nach meiner Überreifung auf dem Stock (Spätlese) keltert man mich nach traditioneller Methode.

Der Geschmack nach fruchtigen Schwarzkirschen, Waldbeeren und einem Aroma nach Brotrinde und gerösteten Nüssen ist ideal zu **roten Fleischgerichten** und **Grilladen, Nudelspeisen** und **Pizza**, auch zur traditionellen **Wildfleischküche, Lamm** sowie zu **reifem Käse**.

Knurrt dir nicht schon der Magen?