

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



bio inspecta

BIO SUISSE

demeter

<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Rebo ist eine Kreuzung aus Merlot und Teroldego
<b>Farbe</b>	Intensives Rubinrot mit violetten Tönen
<b>Geschmacksrichtung</b>	Das Bouquet ist ebenso intensiv mit fruchtigen und leicht würzigen Noten, die sich mit zunehmender Reife verstärken und einen Hauch von Himbeere hinterlässt.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	3 - 5 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	17 - 19° C
<b>Merkmale</b>	Dieser kräftige, sehr dunkelrotfarbige Wein ist im Gaumen trocken, vollmundig, mit mittlerem Tanningehalt und dank seiner angenehmen Frische ausgewogen ist. Er reift etwa 12 Monate in Amphoren, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.
<b>Weintipp</b>	Er begleitet wunderbar die gesamte Mahlzeit und eignet sich besonders zu Vorspeisen und verschiedenen Fleischsorten. Auch ist er sehr bekömmlich zu reifen Käsesorten.



**Rebo IGT**  
**Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch

**REBO**  
*Marcel Zanolari*