

## Kairos Veneto Rosso IGP

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Veneto
<b>Produzent</b>	Zymé di Celestino Gaspari
<b>Klassifikation</b>	IGP
<b>Traubensorte</b>	Garganega, Trebbiano, Sauvignon blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Oseleta, Teroldego, Croatina, Sangiovese, Marzemino
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Artikelnummer</b>	6392
<b>Preis</b>	CHF 58.00



### Vinifikation / Ausbau

Vor der Fermentation werden die Trauben für mehrere Wochen zur Konzentration auf Strohmatten angetrocknet. Ausgebaut wird der Wein während 24 Monaten in französischen Eichenbarriques

### Charakter

Das Bouquet ist hochkonzentriert, extrem vielschichtig, Schokolade pur, Zimt, Zigarrenkiste und eine Wagenladung süsser Beeren; am Gaumen schwarze Kirschen, Kräuter, Graphit, wiederum viel Kakao, saftiger Körper mit viel Muskeln, breit und heftig bis in das berauschende Finale.

Harmoniert mit Rindfleisch am Stück grilliert, Entenbrust, Wild gebraten und nicht geschmort. Eine Lammkeule auf dem Ofen – also Gigot. Eine knusperige Rösti mit Käse und Speck. Reife Käse aus Kuh oder Geissenmilch. Oder ganz einfach ohne Essen!