

VINI e GUSTO

Sommerweinprobe

www.viniegusto.de

twitter.com/viniegusto

facebook.com/viniegusto

1. Bonazzi Prosecco

Fruchtiger, lebhafter Sekt. Trocken und elegant dürfte er auch Schaumwein-Verschmähern gefallen.

2. Marsadri "Grappolo" weiß

Der gehobene Tafelwein für den genussvollen Alltag, aus dem gleichen Stall wie Lugana & co.

3. Bonazzi Bianco di Custoza

Leicht, frisch, sauber - der blumige Sommerwein, perfekt für die Terasse

4. Bonazzi Lugana

Fruchtig und frisch mit feiner Mineralik; zwischen beschwingt und mundfüllend - für feinen Fisch

5. Marsadri Chiaretto

Herrlich ausbalancierter Rosé mit viel leckerer Frucht und genügend Kernigkeit für alle Speisen

6. Lebovitz "Scagarün"

Lambrusco aus Mantua - mit toller Farbe und betörendem Duft. Lambrusco zu kräftigem Essen - das passt einfach!

7. Marsadri "Grappolo" rot

Leicht gekühlt muss dieser Tafelwein keinen Vergleich mit so manchem anderen scheuen. Unkompliziert und süffig.

8. Raval Bardolino classico

Wer Bardolino nicht mag, kennt diesen Wein noch nicht. Fruchtig und elegant zugleich könnte er Burgundertrinker angenehm überraschen.

9. Cantina di Custoza Merlot

Bio-Merlot aus Venezien - das gibt's und passt hier auch so richtig. Fruchtbetonter und animierender Wein.

10. Raval "Nogarot"

Cuveé aus Corvina und Cabernet, die die Kirschfrucht des einen mit dem reifen Körper des anderen toll verbindet.

11. Le Tende Bardolino sup.

Dieser Superiore lässt den einfachen Bardolino in die Liga der großen Weine aufsteigen - kräftig und würzig, dabei nicht zu schwer.

12. Bonazzi "I Creari"

Aparte Cuveé aus fünf Rebsorten, apassito und mit Barriqueausbau - daher die herrliche reife Frucht und der würzige Körper.

13. Bonazzi "San Nicola"

Ein Amarone in allem, nur nicht im Namen oder Preis. Kräftig, samtig, mit herrlicher Kirschsokolade. Absoluter Dauerbrenner.

14. Pigno Moscato Spumante

Nicht nur US-Rapper haben den Trend zum Moscato erkannt. Geringer Alkoholgehalt, feine Süße und jede Menge Frucht!