KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

## Cantina F.lli Zeni die Zeni

# Bardolino Classico DOC Cantina Zeni




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 624101-2025 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Bardolino |
| **Anbauregion:** | Venetien (Veneto) |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Rose |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2025 |
| **Klassifizierung:** | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| **Rebsorten:** | 50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara |
| **Restzucker:** | 4.00 g/l |
| **Säure:** | 5.80 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 15-16 |
| **Trinkreife:** | 3 |
| **EAN:** | 8005369001141 |

### Preise

**Flasche 6,90 €** brutto

Preis pro Liter: 9,20 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

• Farbe: Rubinrot von mittlerer Intensität
• Bukett: fein, delikat, mit einem Hauch von Blumen
• Geschmack: weich, würzig und harmonisch
• Genuss-Wein, der am besten innerhalb von 2 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 15-16°C
• Empfohlen zu Nudel- und Reisgerichten mit Sauce, weißem Fleisch, Weich- und Frischkäse
Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees)
Boden: Hügelgebiet moränischen Ursprungs
Hektarertrag: 120 dz/ha
Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession
Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Kontakt der Schalen mit dem Most über 4-6 Tage

## Zutaten

Trauben, Stabilisatoren (Gummi arabicum, Zitronensäure), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, konzentrierter Traubenmost, Hefen, Bentonit

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (kJ) | 308kJ |
| Energie (kcal) | 73kcal |
| Kohlenhydrate | 1,2g |
| Zucker | 0,6g |

