

Bardolino



FARBE: helles Rubinrot

AROMA: sehr gehaltvoll und delikat

GESCHMACK: trocken, leicht bitter, geschmacksvoll und insgesamt lebhaft

SERVIERVORSCHLAG: ein Wein zu allen Gerichten, empfehlenswert zu Antipasti auf Wurst-Basis, harmoniert auch besonders mit Nudelgerichten, Hackfleischsaucen, Tortellini, Risotti, Fleisch vom Grill.

Name: Bardolino

Alkoholvolumen: 12.0%

Kellerei: Aldo Adami

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Serviertemperatur: 10-12° C