

# NEWS

Getränke  
FACHHÄNDLER & ERZEUGER  
A. Linzgieseder

## AKTION Cantina Valpolicella Negrar 11 + 1



Domini Veneti - die Edelschmiede von Cantina Valpolicella Negrar - keltert italienische Weine auf allerhöchstem Niveau. Nur bestes Lesegut wird für die Weine von Domini Veneti verwendet. Ob Valpolicella Classico, Ripasso oder Amarone. Jedes Jahr werden die Weine von Domini Veneti national wie international mit Prämierungen überschüttet. Insbesondere die Erzeugung allerbesten Amarone ist eines der Schwerpunkte dieses italienischen Weingutes aus dem Valpolicella. Dies ist natürlich auch kein Wunder, denn in diesem Weingut liegt die Wiege des Amarone.

### 11 + 1 AKTIONEN

Gültig von 01.09.2019 – 30.09.2019  
(11 Flaschen + 1 Flasche GRATIS)

CANTINA  
VALPOLICELLA  
NEGRAR

ALLE ORIGINI DELL'AMARONE



### Merlot Corvina Raudii 2016

Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen; intensiv und lang anhaltend, fruchtig mit Noten von Kirschen und Gewürzen; weich und rund, mit weichen Tanninen die sich sehr gut mit der Textur des Weines vereinen; das Finale ist lang mit würzigen Tönen.

Speisenempfehlung: Passt sehr gut zu gebratenem oder gekochtem Fleische sowie zu mittelreifen Käse.

**EURO 8,40 netto**

Preis pro 0,75l Flasche  
abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen



### Ripasso Valpolicella Classico Superiore La Casetta 2016

Dichtes Rubinrot mit violetten Nuancen; intensiv, fein mit der fruchtigen Note von Kirschen und Gewürzen; warm, mit Struktur, voll und samtig, mit einer Note von trockenen Früchten.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt sehr gut zu allen roten Fleischsorten gekocht oder vom Grill. Er unterstreicht den starken Geschmack von Wild und reifen Käse.

**EURO 14,20 netto**

Preis pro 0,75l Flasche  
abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen



### Amarone della Valpolicella Classico DOC 2013

Dichtes, kompaktes Granatrot; große Intensität, langanhaltend, mit ätherischen Düften, fruchtig von eingelegten Amarena Kirschen und trockenen Pflaumen, blumig nach trockenen Blüten, würzig; strukturreich und spürbar weich mit dem Kontrapunkt eines samtigen Tanningehaltes.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt traditionell sehr gut zu Wild-, zu Grill- oder auch zu Schmorfleisch sowie zu gereiften Käse. Er wird auch gerne zu einer anregenden Unterhaltung serviert.

**EURO 25,40 netto**

Preis pro 0,75l Flasche  
abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen