

VINOVENUE

8 italienske luksus

RØDVINE



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



FACCIABELLA ROSSO 2022

RØDVIN, ABRUZZO, ITALIEN
Duften er kirsebærpræget med grønne krydderurter, og svag kaffe i baggrunden. Smagen er fløjlsblød og afbalanceret med behagelig lang eftersmag. Farven er mørk med rød kant. Velegnet til gullasch eller simremad, med kartoffelmos.

FAKTA: Blandede rødvinstruere, økologisk.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 161,00
v. 6 fl. 135,50

Varenummer 8404 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



FACCIABELLA ROSSO 2022

RØDVIN, ABRUZZO, ITALIEN
Duften er kirsebærpræget med grønne krydderurter, og svag kaffe i baggrunden. Smagen er fløjlsblød og afbalanceret med behagelig lang eftersmag. Farven er mørk med rød kant. Velegnet til gullasch eller simremad, med kartoffelmos.

FAKTA: Blandede rødvinstruere, økologisk.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 161,00
v. 6 fl. 135,50

Varenummer 8404 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

MANTO 2021

RØDVIN, VENETO, ITALIEN
Duften er vaniljepræget med stræf af bær og krydderier. Smagen er robust med en kraftig eftersmag af afbalanceret tanniner og syre. Farven er medium. Velegnet til pande- og grillstegt kød.

FAKTA: Corvina, Rondinella og Molinara, økologiske.
Serveres ved 18-22 °C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 195,00
v. 6 fl. 164,00

Varenummer 8704 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

MANTO 2021

RØDVIN, VENETO, ITALIEN
Duften er vaniljepræget med stræf af bær og krydderier. Smagen er robust med en kraftig eftersmag af afbalanceret tanniner og syre. Farven er medium. Velegnet til pande- og grillstegt kød.

FAKTA: Corvina, Rondinella og Molinara, økologiske.
Serveres ved 18-22 °C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 195,00
v. 6 fl. 164,00

Varenummer 8704 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAPOMANDRA 2018

RØDVIN, ABRUZZO, ITALIEN
Duften i denne elegante vin minder både om blommer og kirsebær med stæk af vanilje. Smagen er tør med lakridspræg og en pudsig askeagtig oplevelse. Farven er mørk med rødlig kant. Nyd vinen til simreretter og den kraftige sauce.

FAKTA: Montepulciano.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Fadlagret 6 måneder.
Drikkes nu og indtil 2025.

PRISER
v. 1 fl. 169,00
v. 6 fl. 142,00

Varenummer 8406 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAPOMANDRA 2018

RØDVIN, ABRUZZO, ITALIEN
Duften i denne elegante vin minder både om blommer og kirsebær med stæk af vanilje. Smagen er tør med lakridspræg og en pudsig askeagtig oplevelse. Farven er mørk med rødlig kant. Nyd vinen til simreretter og den kraftige sauce.

FAKTA: Montepulciano.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Fadlagret 6 måneder.
Drikkes nu og indtil 2025.

PRISER
v. 1 fl. 169,00
v. 6 fl. 142,00

Varenummer 8406 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

GARDA ROSSO 2021

RØDVIN, VENETO, ITALIEN
Duften er kraftig med tydelige spor af fuldmodne bær. Smagen er vinøs og kraftig med eksemplarisk balance mellem syre og tanniner. Farven er lys til medium. Nyd vinen til rødt kød og stegte eller grillede bøffer.

FAKTA: Corvina, økologiske.
Serveres ved 18-22 °C.
Ingen dekantering
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 232,00
v. 6 fl. 195,00

Varenummer 8706 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

GARDA ROSSO 2021

RØDVIN, VENETO, ITALIEN
Duften er kraftig med tydelige spor af fuldmodne bær. Smagen er vinøs og kraftig med eksemplarisk balance mellem syre og tanniner. Farven er lys til medium. Nyd vinen til rødt kød og stegte eller grillede bøffer.

FAKTA: Corvina, økologiske.
Serveres ved 18-22 °C.
Ingen dekantering
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 232,00
v. 6 fl. 195,00

Varenummer 8706 Tilsat sulfitter