

OTTELLA
Gemei
Veneto IGT Venetien

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Otella
Traubensorten:	Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Tolle Rotwein-Cuvée aus der lokal-typischen Rebsorte Corvina (dazu auch etwas Molinara und Rondinella) und den internationalen Sorten Merlot und Cabernet. In der Nase rote und blaue Beeren, etwas Cassis und (Dörr)Pflaume, feinwürzig unterlegt. Am Gaumen weich und rund, mit Frische und Trinkfluss.

Empfehlung

Wunderbar zu Pasta mit Ragout- oder Tomatensauce, würzigen Würsten oder Fleisch vom Grill, auch zu kräftigem Hartkäse.

Produzent

Das einladend gestaltete Weingut Ottella liegt in San Benedetto di Peschiera del Garda. Seinen Namen verdankt es den legendären Achtlingen, die laut Überlieferung um 1500 hier geboren wurden – verewigt im Wappen des Betriebs. Heute führen Francesco und Michele Montresor das Familienweingut mit viel Leidenschaft. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts galten sie wegweisende Produzenten von Lugana – heute zählen ihre Weine zu den besten der Region. Ihre Weine aus der Rebsorte Turbiana begeistert mit Mineralität, Frische und Eleganz, geprägt von ton- und kalkhaltigen Böden sowie der Reifung auf der Feinhefe. Genauso überzeugen auch die Rotweine durch Tiefe und wunderbaren Terroir-Charakter. Die moderne Kellerei verbindet Architektur, Kunst und Funktionalität – ein Ausdruck des hohen Anspruchs. Ottella ist nicht nur ein Name, sondern ein Symbol für Stil, Herkunft und Qualität