



Isarcus Weinberg Dolomiten IGT

Cuvée aus Vernatsch und Lagrein. Dunkelrubinrot mit granatroten Reflexen und einem fruchtig-würzigen Bukett, leicht nach Preiselbeeren und Veilchen, kraftvoll und gut strukturiert, mit abgerundeten, weichen Tanninen; persistent und anhaltend.

Serviertemperatur: 16° C

Speiseempfehlung: Zu Vorspeisen auf (Wild-)Kräuterbasis wie Bärlauchrisotto, zu Pilzgerichten und zum „Martingansl“.