



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## GB Rosso Calabria

<b>Kategorie</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Calabria
<b>Produzent</b>	Cantine Odoardi
<b>Klassifikation</b>	IGT
<b>Traubensorte</b>	Gaglioppo, Magliocco, Greco Nero, Nerello Cappuccio
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Bewertung</b>	WS 93 / V 3*
<b>Artikelnummer</b>	13361



### Vinifikation / Ausbau

Im Glas tiefgründiges, dunkles Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Intensives Bouquet. Fruchtnoten von Pflaumen, Kirschen und Brombeeren gepaart mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer und feinen Gewürzen. Verführerische Anklänge von Kakao, Toffee und Gewürzen, leicht mineralischer Unterton. Am Gaumen sehr dicht, frisch, vollmundig, vielschichtig, komplex, viel Fruchtsüsse in Kombination mit verführerischen Aromen, die an reife, dunkle Früchte sowie Kakao, Tabak und exotische Gewürze erinnert. Reifes, gut eingebundenes Tannin, harmonisch und kraftvoll bis ins lange, würzig-mineralische Finale. Ein betörendes, opulentes Meisterwerk voller Frucht und Feinschliff.

### Charakter

Der G.B. ist ein spektakulärer Rotwein aus autochthonen Rebsorten. Diese sehr gelungene Interpretation wird bereits als der Amarone Kalabriens gehandelt obschon nicht aus getrockneten Trauben erzeugt. Was besonders fasziniert, ist seine extravagante Opulenz!

### Konsumhinweis

Ein idealer Begleiter von allerlei Fleischgerichten und würzigen Speisen, speziell Wild, Lamm, Grilladen, Gigot und Braten passen perfekt, aber auch frische Pasta an kräftiger Sauce sowie gereifte Käse

### Produzentinfo

Schönheit, Typizität und Innovation

Die Odoardi-Kellern liegen auf einem sanften Hügel mit den Eolie Inseln im Hintergrund. Der Keller, in dem alle Phasen der Weinverarbeitung stattfinden, erstreckt sich über eine grosse Fläche von 1200 Quadratmetern, die der Weinherstellung, Lagerung und Reifung von Weinen gewidmet ist.

Optimale Zeit und Temperatur Die strukturelle Qualität der Odoardi-Keller ermöglicht es den Weinen, in einer Umgebung zu reifen, die die besten Bedingungen garantiert. Dank einer konstanten Temperatur von 16 bis 18 Grad erhalten die Weine alles was sie für ihren natürlichen Weg benötigen. Im tiefsten Teil des Kellers liegen abwechselnd Fässern und Stahltänke.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen