

NEU



27006825 | 2025

CÀ DI VALORO GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO



Cà di Valoro



Italien
Lombardei



Corvina, Pinot Nero, Merlot



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Cà di Valoro Garda Classico Chiaretto DOC aus der Lombardei zeigt sich in hellrosa mit violetten Nuancen. Feine Aromen von Rosenblüten und Lavendel verleihen elegante Frische, während die lebendige Struktur ihn ideal für leichte Speisen macht.



Speiseempfehlungen

Antipasti
Lachs/Waller/Karpfen gebraten/gegrillt
Garnelen/Shrimps

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8050262474219 8050262474226

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (Kaliummetabisulfit (Sulfite)), Stabilisatoren (Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat)
Energiegehalt	305 kJ / 73 kcal
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	The Bubbles & Brands Society GmbH 22767 Hamburg DE



PRODUZENTEN-INFO

Cà di Valoro ist eine Hommage an die Magie des Gardasees – an das Licht, das über dem Wasser schimmert, an die sanften Hügel zwischen Himmel und See und an die besondere Klarheit dieser Landschaft. Weine von zeitloser Eleganz, die Genuss zugänglich machen, Tiefe zeigen und den Moment leise, aber nachhaltig veredeln.

In jedem Wein spürt man die Handschrift des Winzers Andreas Kössler, dessen Feingefühl und Leidenschaft die Essenz des Gardasees lebendig werden lassen: elegant, ausdrucksstark und voller Charakter. Cà di Valoro steht für Genuss, der einlädt, für Momente, die man bewusst erlebt und für die stille Freude daran, etwas Besonderes gewählt zu haben. Wahre Qualität erklärt sich nicht – sie entfaltet sich im Moment, im Glas, in der Stimmung, im Zusammenspiel von Natur, Handwerk und Leidenschaft. Cà di Valoro ist dieser Moment.