

 **Marangona**

Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

 2025, 750 ml

 Italien, Lombardei

 9911012034

 Gropello, Marzemino, Sangiovese

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Thunfisch-Tataki mit Sesam & rosa Pfeffer (Fisch)

Panzanella mit gegrillter Wassermelone & Tomate (vegetarisch)

Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenfrischkäse & Himbeere
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.04.2026

Information um Wein

"Chiaretto" leitet sich von "chiaro" ab, was so viel wie "hell" oder "blass" bedeutet und insofern die Bezeichnung für einen Wein darstellt, der heller ist als ein klassischer Rotwein. Man kennt das auch von "Claret" aus Bordeaux. Dieser Rosé stammt vom Gardasee und ist eine Cuvée aus klassischen Sorten der lombardischen Seite des Sees mit mehr als 25 Jahre alten Reben von Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese. Erzeugt wie der "Marangona" Lugana des Weinguts, also kurze Standzeit, Abpressen, spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahl.

Farbe

helles Corail

Nase

Der "Chiaretto" ist Alessandros "pinker Lugana" und duftet genauso frisch wie die Weißweine. Er erinnert an Mandelblüten, Minze und Rosen, blanchierte Mandeln, Himbeeren und Walderdbeeren, sowie Pfirsiche mit ein wenig zerstoßenem Gestein, Kräutern und Salzzitrone.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein frischer, feiner und dazu eleganter Rosato, der die rotbeerige und zitrische Frucht mit pikant zestigen Noten, cremiger Hefe und einem feinen Extrakt zu verbinden weiß. Die Crux ist, dass der "Chiaretto" eine große, nicht zuletzt durch die feine Salzigkeit hervorgebrachte Trinkfreude mit einer charmanten Seidigkeit zu verbinden versteht.