WEIN-
EXPERTISE

BRINDISI RISERVA DOC "FIAMME NERE"

ART-NR. 15091

ERZEUGER Fiamme Nere

CHARAKTERISTIK Dichtes, leuchtendes Rubinrot, im Bukett Vanille, Brombeere und Johannisbeere, am Gaumen kraftvoll, satte Frucht, samtige, gut eingebundenen Tanninstruktur, langes, anhaltendes Finale.

VERZEHREMPFEHLUNG Zeigt sich als toller Speisebegleiter zu herzhaften Gerichten, wie Braten, Wild oder Lamm, z.B. in Form von einem Wildschweinragout mit Gemüse, Kräutern und Pflaumen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 4.00 g/l., Gesamtsäure 5.80 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 12 Monate im großen Holzfass und und 12 Monate im Stahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER VE/422 IT - ITALIA