WEIN-
EXPERTISE

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC RISERVA "LUCE DEL SOLE"



ART-NR. 16691

ERZEUGER Luce del Sole

CHARAKTERISTIK Kräftiges Rubinrot. Vielschichtig und komplex in der Nase. Am Gaumen Noten von Waldbeeren und Sauerkirsche. Lang anhaltend.

VERZEHREMPFEHLUNG Harmoniert gut mit Wildgerichten, wie überbackenen Wildschweinmedaillons oder gebratener Rehleber auf Feldsalat, aber auch mit geschmorter Rinderbrust mit Basilikum-Spinat-Gnocchi und Lamm mit Orangen-Gremolata und Rote-Beete-Dip.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18-20°C

REBSORTE(N) Primitivo

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.50 %Vol., Restzucker 10.00 g/l., Gesamtsäure 6.00 g/l., Enthält kein Eiweiß., Enthält Sulfite.

AUSBAU Stahltank und Holzfass

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

ABFÜLLER Cantolio Manduria S.c.a. - Manduria - Italia