

WEIN- EXPERTISE

SALICE SALENTINO DOC "MESSER DEL FAUNO"



ART-NR. 15891

ERZEUGER Messer del Fauno

CHARAKTERISTIK Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, intensiver Duft von Kirschen, reifen Beeren, Eukalyptus und weißem Pfeffer, am Gaumen strukturgebende Säure, gut eingebundene Tannine, gute Länge.

VERZEHREMPFEHLUNG Ein toller Begleiter zu Gerichten wie Lamm auf mediterrane Art oder Rinderfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten, Schinken und Blattspinat, aber auch zu Pasta und Pizza.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Negroamaro, Malvasia Nera

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 7.50 g/l., Gesamtsäure 5.45 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Messer del Fauno, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER CSPA - Pontedera - Italia