

WEIN- EXPERTISE

SANGIOVESE PUGLIA IGT "MESSER DEL FAUNO"



ART-NR. 15881

ERZEUGER Messer del Fauno

CHARAKTERISTIK Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase deutliche Aromen von Kirsche und Brombeere, angenehme Säure und samtige Tannine, im Abgang intensive Fruchtnote nach Kirschen.

VERZEHREMPFEHLUNG Ein toller Begleiter zu Pizza und Pasta aller Art, aber auch zu Gerichten wie Saltimbocca, Ossobuco oder zu Lammkoteletts mit Zucchini Erbsen Risotto.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Sangiovese

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 7.20 g/L, Gesamtsäure 5.45 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

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

ABFÜLLER CSPA - Pontedera - Italia