

## WEIN- EXPERTISE

# "APPASSIMENTO" ROSSO VENETO SARTORI



ART-NR. 15011

ERZEUGER Sartori

**CHARAKTERISTIK** Lebhaftes Granatrot, intensives und anhaltendes Bukett von Trockenobst und Gewürzen, am Gaumen wiederum Aromen von getrocknetem Obst, samtig, harmonisch im Abgang.

**VERZEHREMPFEHLUNG** Macht eine tolle Figur zu schmackhaftem Käse, geräuchertem Schinken oder würzigen Vorspeisen venezianischer Art, wie Baccalà mantecato.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 18°C

**REBSORTE(N)** Corvina, Molinara, Cabernet Sauvignon, Merlot

**ANBAUGEBIET** Venetien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 14.00 %Vol., Restzucker 7.00 g/l, Gesamtsäure 5.20 g/l,  
Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 18 Monate in großen Holzfässern

**LEBENSMITTELVERANTWORTL.** Sartori, Spa , Via Casette 2, 37024, S. Maria -Negrar In Valp., Italien

**ABFÜLLER** Casa Vinicola Sartori - Negrar - Verona - Italia