WEINKOMPETENZ SEIT 1924

WEIN-
EXPERTISE

"APPASSIMENTO" ROSSO VENETO SARTORI

ART-NR. 15011

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

SPEISENEMPFEHLUNG 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

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Sartori, Spa , Via Casette 2, 37024, S. Maria -Negrar In Valp., Italien

ABFÜLLER Casa Vinicola Sartori - Negrar - Verona - Italia