

## WEIN- EXPERTISE

# BRINDISI RISERVA DOC "FIAMME NERE"



ART-NR. 15091

ERZEUGER Fiamme Nere

**CHARAKTERISTIK** Dichtes, leuchtendes Rubinrot, mit orangenen Reflexen, im Bukett Vanille, Brombeere und Johannisbeere, am Gaumen kraftvoll, satte Frucht, samtige, gut eingebundene Tanninstruktur, langes, anhaltendes Finale

**VERZEHREMPFEHLUNG** Zeigt sich als toller Speisebegleiter zu herzhaften Gerichten, wie Braten, Wild oder Lamm, z.B. in Form von einem Wildschweinragout mit Gemüse, Kräutern und Pflaumen.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16-18°C

**REBSORTE(N)** Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese

**ANBAUGEBIET** Apulien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 13.00 %Vol., Restzucker 3.50 g/l, Gesamtsäure 5.70 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 12 Monate im großen Holzfass und und 12 Monate im Stahltank

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

**ABFÜLLER** G.R.A. - 027015 - Italia