

WEIN- EXPERTISE

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "VAL DI MARE"



ART-NR. 17221

CHARAKTERISTIK Helles, strahlendes Kirschrot, in der Nase Fruchtnoten mit Aromen von Kirsche, Himbeeren und Zitrusnoten, am Gaumen wiederum viel Frucht, saftig-frische Säure, fruchtbetontes Finale.

SPEISENEMPFEHLUNG Eignet sich exzellent als Aperitif, wahlweise aber auch zu Fisch oder hellem Fleisch, oder zu Antipasti und leichten Gerichten, wie Bigoli mit Sardellensauce mit Oliven.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12-14°C

REBSORTE(N) Montepulciano

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.00 g/l, Gesamtsäure 5.70 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

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

ABFÜLLER Spinelli Srl - Atessa - Chieti - Italia