

## WEIN- EXPERTISE

# "GELSO D'ORO" NERO DI TROIA PUGLIA IGT



**ART-NR.** 18291

**CHARAKTERISTIK** Intensives Rubinrot; in der Nase Aromen von schwarzen dunklen Beeren, Kakao, Zimt, Kreuzkümmel und Wacholder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein körperreich mit reifen Tanninen.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Ein perfekter Begleiter zu Schinken oder Salami, zu verschiedenen Fleischgerichten, wie z. B. zu Entenbrust mit Gewürz-Frucht-Sauce oder zu Saltimbocca vom Schwein, genauso wie zur Wildschweinlende

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16-18°C

**REBSORTE(N)** Nero di Troia

**ANBAUGEBIET** Apulien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 14.00 %Vol., Restzucker 9.00 g/l, Gesamtsäure 5.34 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 2 Monate im Edeltank, 8 Monate in Barriques

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Podere 29, ICQBA-18381, Corso Nunzio Ricco 61, 76016, Margherita di Savoia (Bt), Italien

**ABFÜLLER** Podere 29 - Margherita di Savoia (BT) - Italia