

WEIN- EXPERTISE

"GELSO NERO" NERO DI TROIA PUGLIA IGT



ART-NR. 18281

CHARAKTERISTIK Strahlendes Rubinrot. Fruchtige Nase nach roten Johannisbeeren und Kirschen, würzige Noten, wie schwarzer Pfeffer und Nelke. Eleganter Wein mit gut eingebundener Säure und langem Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Harmoniert toll mit gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zum Beispiel mit gegrilltem Filetsteak mit Röstbrot-Salat oder gegrilltem Toast mit Lamm und Oliven-Aioli, aber auch mit Wild wie Frischlingskeule mit Löwenzahn, Pastinake und Knöterich.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Nero di Troia

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 4.70 g/l, Gesamtsäure 6.60 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 6 Monate im Edeltank

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

ABFÜLLER bottled by ICQ BA 18381 for Podere 29