WEIN-
EXPERTISE

"LACCENTO" RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

ART-NR. 12691

CHARAKTERISTIK Rubin- bis Granatrot. In der Nase ein außergewöhnlicher Duft von Rosen und Waldbeeren. Am Gaumen seidig und warm mit floralen Aromen.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser aromareiche Rotwein macht eine ausgezeichnete Figur zu ebenso aromenreichen Speisen. Der Ruchè begleitet Wildgerichte, wie beispielsweise gebratenen Fasan mit Kürbis-Ravioli ausgezeichnet. Auch zu verschiedensten Käsesorten wie u.a. Ziegen- oder Schafskäse passt er hervorragend.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Ruchè

ANBAUGEBIET Piemont (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 15.00 %Vol., Restzucker 0.40 g/l., Gesamtsäure 5.12 g/l., Enthält kein Eiweiß., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausgebaut im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Montalbera, Società Agricola Montalbera s.r.l., Via Montalbera 1, 14030, Castagnole Monferrato (AT) , Italien

ABFÜLLER Soc. Agr. Montalbera srl - 14030 Castagnole Monferrato (At) - Italy