WEIN-
EXPERTISE

# MARZEMINO TRENTINO DOC "MASTRI VERNACOLI"

ART-NR. 11791

CHARAKTERISTIK Sattes Rubinrot; Aromen von reifen Pflaumen, Herzkirschen, Brombeere, feine Mandelnote; am Gaumen dunkelbeerige Frucht mit lebendiger Säure und gut eingebundenen Tanninen, feinwürziges Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Entfaltet sein volles Potential in Kombination mit würzigem Käse oder deftigem Braten, beispielsweise zusammen mit einer Champignon-Polenta.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Marzemino

ANBAUGEBIET Trentin (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 2.70 g/l., Gesamtsäure 5.10 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cavit, S.c. , Via del Ponte di Ravina 31, 38100, Trento, Italien

ABFÜLLER CAVIT S.C. - Trento - Italia