

WEIN- EXPERTISE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TERRA D'ALIGI"



ART-NR. 17311

CHARAKTERISTIK Tiefes, leuchtendes Rubinrot, deutliches Aroma nach roten Früchten, florale Anklänge und Würznoten, gute Tanninstruktur bei voller Frucht und ausgewogener Säure am Gaumen, lang anhaltendes Finale.

SPEISENEMPFEHLUNG Zeigt sich äußerst charmant zu reifem Käse, geschmortem Fleisch oder Wildgerichten, wie einem Wildschweinragout Abruzzo mit Kräuternudeln und Apfelwürfeln.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18-20°C

REBSORTE(N) Montepulciano

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 4.00 g/L, Gesamtsäure 5.00 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Vergoren im Stahltank und Reifung im Barrique

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Spinelli, ICRF 15816, Via Piana La Fara 90, 66041, Atessa (Ch), Italien

ABFÜLLER Terra D'Algi - Atessa - Italia