

WEIN- EXPERTISE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "VAL DI MARE"



ART-NR. 17231

CHARAKTERISTIK Intensives Rubinrot, Duft nach Pflaume und roten Früchten, dezente Gewürznote, am Gaumen gut balanciert mit ausgewogener Säure, feine strukturenbende Tannine, fruchtbetontes Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Ergänzt ganz hervorragend kräftige Gerichte mit gereiftem Käse, würziger Salami oder dunklem Fleisch, wie römische Gnocchi zu geschmorter Lammhüfte.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Montepulciano

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 4.00 g/L, Gesamtsäure 4.80 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Spinelli Srl - Atessa - Chieti - Italia