

WEIN- EXPERTISE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC "FIAMME NERE"



ART-NR. 15441

ERZEUGER Fiamme Nere

CHARAKTERISTIK Kräftiges Rubinrot; ausgeprägter Duft von dunklen Kirschen und Pflaumen, feine Würze von Rauch und Vanille; am Gaumen weich und voll, mit elegantem Säure-Tanninspiel, harmonische Länge.

VERZEHREMPFEHLUNG Harmoniert ganz ausgezeichnet mit reifem Käse oder gegrilltem Gemüse, mit Lammfleisch oder Rinderbraten beispielsweise in Form von Piccata milanese.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Montepulciano

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.05 %Vol., Restzucker 3.30 g/l, Gesamtsäure 5.80 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 12 Monate im Holzfass, 12 Monate im Edeltahltank

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

ABFÜLLER VE/422 IT - ITALIA