

## WEIN- EXPERTISE

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC "FIAMME NERE"



ART-NR. 15441

**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.

**SPEISENEMPFEHLUNG** 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** 13.50 %Vol., Restzucker 3.00 g/l, Gesamtsäure 5.70 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 12 Monate im Holzfass, 12 Monate im Edelstahltank

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

**ABFÜLLER** VE/422 IT - ITALIA