WEIN-
EXPERTISE

NEGROAMARO PUGLIA IGT "MESSER DEL FAUNO"

ART-NR. 15681

CHARAKTERISTIK Dichtes Rubinrot, ausgeprägte Aromatik von Pflaume, Wildkirsche und Waldbeeren, feine, nervige Säure, weiche und warme Gerbstoffe, harmonisch und lang.

SPEISENEMPFEHLUNG Harmoniert toll mit Vorspeisen wie Gemüse-Antipasti, Artischockensalat oder Vitello Tonnato, aber auch mit Pasta, wie beispielsweise Spaghetti Bolognese oder Penne all´Arrabbiata und mit Lamm und Wildgerichten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Negroamaro

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 8.90 g/l., Gesamtsäure 5.60 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Messer del Fauno, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER CSPA - Pontedera - Italia