WEIN-
EXPERTISE

NERO D'AVOLA SICILIA DOC "MESSER DEL FAUNO"

ART-NR. 16511

CHARAKTERISTIK Dunkles, intensives Rubinrot Aromen von Lakritz, Brombeere und Heidelbeere mittelkräftiger Körper mit weicher Textur, gut strukturiert und lang anhaltend am Gaumen.

SPEISENEMPFEHLUNG Harmoniert toll mit Gerichten wie Bruschetta oder Rindercarpaccio, aber auch mit Spaghetti aglio e olio oder Saltimbocca alla Roma.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Nero d'Avola

ANBAUGEBIET Sizilien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 8.10 g/l., Gesamtsäure 5.50 g/l., enthält kein Eiweiß, enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

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

ABFÜLLER CSPA - Pontedera - Italia