

## WEIN- EXPERTISE

# NERO D'AVOLA SICILIA DOC "MESSER DEL FAUNO"



ART-NR. 16511

ERZEUGER Messer del Fauno

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

**VERZEHREMPFEHLUNG** 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