

## WEIN- EXPERTISE

# PRIMITIVO DI MAND. DOC RIS. "LUCE DEL SOLE" MAGNUM



**ART-NR.** 16693

**CHARAKTERISTIK** Kräftiges Rubinrot. Vielschichtig und komplex in der Nase. Am Gaumen Noten von Waldbeeren und Sauerkirsche. Lang anhaltend.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Harmoniert gut mit Wildgerichten, wie überbackenen Wildschweinmedaillons oder gebratener Rehleber auf Feldsalat, aber auch mit geschmorter Rinderbrust mit Basilikum-Spinat-Gnocchi und Lamm mit Orangen-Gremolata und Rote-Beete-Dip.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 18-20°C

**REBSORTE(N)** Primitivo

**ANBAUGEBIET** Apulien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 1.50 Liter

**ANALYSEWERTE** 14.50 %Vol., Restzucker 10.00 g/l, Gesamtsäure 5.50 g/l, Enthält kein Eiweiß., Enthält Sulfite.

**AUSBAU** Stahltank und Holzfass

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

**ABFÜLLER** Cantolio Manduria S.c.a. - Manduria - Italia