

WEIN- EXPERTISE

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "LUCE DEL SOLE"



ART-NR. 16281

ERZEUGER Luce del Sole

CHARAKTERISTIK Kräftiges Rubinrot, ausgeprägter Duft von vollreifen Früchten und feinen Würznoten. Am Gaumen druckvoll, sehr gut eingebundene Säure und weiche Gerbstoffe, fruchtbetontes Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG Hervorragend zu vielen Pasta Gerichten, wie zum Beispiel Basilikum Hähnchen auf Zitronen Pasta oder auch Gemüse-Pasta mit Garnelen und Kräuter-Gremolata, aber auch zu Gerichten wie Beef Tartar oder Chili con Carne und zu gereiftem Hartkäse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Primitivo

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 10.00 g/l, Gesamtsäure 6.00 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Im Edelstahltank, Reifung in Barriques

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

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