

WEIN- EXPERTISE

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "PRINCIPE DI FEDERICO"



ART-NR. 15281

CHARAKTERISTIK Tiefes, leuchtendes Rubinrot, vielschichtiger Duft von reifen Waldbeeren, Gewürzen und feinen Vanille-Röstaromen, samtiger, voller Körper, gut eingebundene Säure, feine Gerbstoffe, lang anhaltendes Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Ein hervorragender Begleiter zu gegrilltem Fleisch, wie zum Beispiel zu knusprigen Schweinebauchspießen mit Grillgemüse und zu Fischgerichten wie Fisch Spinat Gratin, aber auch zu Wildgerichten und Hartkäse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Primitivo

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 4.40 g/l, Gesamtsäure 6.10 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Principe di Federico, Carlo & C. spa
Fossalta di Piave, Via L.Cadorna 17, 30020, Fossalta Di Piave (Ve), Italien

ABFÜLLER Ram - Fossalta di Piave - Italia