

WEIN- EXPERTISE

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP AGED IN OAK "ANTICO C."



ART-NR. 18101

ERZEUGER Masca del Tacco

CHARAKTERISTIK Rubinrot, das Bukett duftet nach reifen Früchten wie Pflaume, Kirsche, Himbeere, Brombeere, ausgewogene Würz- und Röstnoten. Im Geschmack fruchtbetont mit weichen Tanninen.

VERZEHREMPFEHLUNG Ein toller Begleiter zu gereiftem Hartkäse wie Cheddar oder Parmesan, aber auch zu Kalbssteak mit Rosmarin und genauso zu Wildfleischgerichten wie Wildroulade vom Frischling gefüllt mit Parmaschinken und Schafskäse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Primitivo

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 12.20 g/l., Gesamtsäure 5.60 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Im Barrique gereift

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Masca del Tacco, S.r.l., Via Fontana Candida 3/C, 00040, Monteporzio Cantone (Rm), Italien

ABFÜLLER Femar Vini Srl . - Monte Porzio - Catone - Italia