

## WEIN- EXPERTISE

# PRIMITIVO NEGROAMARO PUGLIA IGT 14 CONT MARINA



ART-NR. 16711

**CHARAKTERISTIK** Im Glas dunkles Granatrot. In der Nase würzig mit Noten von Mandeln, getrocknetem Steinobst und dunklen Früchten. Am Gaumen harmonisch und gut balanciert mit geschmeidigen Tanninen.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Diese Cuvée aus Primitivo und Negroamaro passt ausgezeichnet zu Speisen mit dunklem Fleisch wie geschmortem Ossobuco oder einem Risotto mit Tomaten und Salsiccia.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 18-20°C

**REBSORTE(N)** Primitivo, Negroamaro

**ANBAUGEBIET** Apulien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 13.50 %Vol., Restzucker 10.00 g/L, Gesamtsäure 5.80 g/L, Enthält Eiweiß., Enthält Sulfite.

**AUSBAU** Ausbau im Stahltank

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

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