

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 imahltank

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

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