

WEIN- EXPERTISE

PRIMITIVO PUGLIA IGT "CINQUE NOCI"



ART-NR. 16751

CHARAKTERISTIK Intensives Rot mit violetten Reflexen; starke Noten von Pflaumenmarmelade; am Gaumen lang anhaltende Aromen von Schwarzer Johannisbeere, ausgewogen

SPEISENEMPFEHLUNG Ein Wein für gesellige Momente und ein perfekter Begleiter von rotem Fleisch

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18-20°C

REBSORTE(N) Primitivo

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 15.00 %Vol., Restzucker 8.20 g/l, Gesamtsäure 5.80 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 7-8 Monate im Holzfass

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Tagaro, Contrada S. Angelo Z. I. Sud SNC, 72015, Fasano (BR), Italien

ABFÜLLER Bottled by ICQRF BR/4495/IT for TAGARO srl 72015 FASANO (BR) - ITALIA