

WEIN- EXPERTISE

RECIOTO VALPOLICELLA CLASS. DOC "RERUM" 0,5



ART-NR. 13520

ERZEUGER Sartori

CHARAKTERISTIK Sattes, strahlendes Rubinrot, ausgeprägte Aromen von roten getrockneten Früchte und vielschichtige Würznoten, am Gaumen deutliche Restsüße, volle Frucht von dunklen Kirschen.

VERZEHREMPFEHLUNG Unterstützt durch sein würziges Aroma und seine süßen Komponenten hervorragend Desserts wie Mandelgebäck, oder aber einen würzigen Blauschimmelkäse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12°C

REBSORTE(N) Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.50 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 138.00 g/L, Gesamtsäure 6.60 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 6 Monate in großen Eichenfässern.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Sartori, Spa , Via Casette 2, 37024, S. Maria -Negrar In Valp., Italien

ABFÜLLER Casa Vinicola Sartori SPA - Negrar - Verona - Italia