

WEIN- EXPERTISE

ROMA ROSSO DOC "LUCE DEL SOLE"



ART-NR. 18681

CHARAKTERISTIK Dunkles Rubinrot. Intensive Nase von reifen roten Früchten und Rumtopf, balsamische Noten. Am Gaumen sehr weich, angenehme und ausgewogene Tanninstruktur, langer Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Ist ein toller Speisebegleiter zu Schinken, Pastasaucen mit Ragù und dunklem Fleisch oder herzhaften Gerichten, wie Tagliata di Manzo.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Cesanese, Montepulciano, Syrah

ANBAUGEBIET Latium (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 6.04 g/l, Gesamtsäure 5.23 g/l, Enthält Sulfite, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU im Stahltank sowie 6 Monate in alten Barriques und großen Holzfässern

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

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