

## WEIN- EXPERTISE

# SALICE SALENTINO RISERVA DOC "FIAMME NERE"



ART-NR. 13221

ERZEUGER Fiamme Nere

**CHARAKTERISTIK** Tiefes, dichtes Rubinrot; im sortentypischen Duft finden sich Aromen von Dörrpflaume, Waldbeeren und Gewürzkräuter wie Zimt und Vanille; am Gaumen saftige gut eingebundene Säure, weiche, feinkörnige Tannin Struktur, schöne Länge.

**VERZEHREMPFEHLUNG** Ist eine wundervolle Ergänzung zu Gerichten mit gebratenem Kalb- und Rindfleisch zum Beispiel in Form von Busiata in Kürbis-Hackfleisch-Ragout.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16°C

**REBSORTE(N)** Negroamaro, Malvasia Nera

**ANBAUGEBIET** Apulien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 13.00 %Vol., Restzucker 3.00 g/L, Gesamtsäure 5.80 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 9-12 Monate im großen Holzfass, Edeltank

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

**ABFÜLLER** VE/422 IT