

WEIN- EXPERTISE

SALICE SALENTINO RISERVA DOC "LUCE DEL SOLE"



ART-NR. 18941

ERZEUGER Luce del Sole

CHARAKTERISTIK Tiefes, dichtes Rubinrot, sortentypischer Duft nach Dörrpflaume, Waldbeeren und Gewürzkräutern, Zimt und Vanille. Am Gaumen saftige, gut eingebundene Säure, weiche feinkörnige Tannine, gute Länge.

VERZEHREMPFEHLUNG Ideal zu Kurzgebratenem, wie Steaks mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Gemüse, aber auch zu Wildgerichten, wie Rehulasch oder Wildschweinbraten. 16°C

REBSORTE(N) Negroamaro, Malvasia Nera

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 4.00 g/l, Gesamtsäure 5.80 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 9-12 Monate im großen Holzfass und Edeltahltank

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

ABFÜLLER VE/422 IT - ITALIA