WEIN-
EXPERTISE

SANGIOVESE TERRE DI CHIETI IGT "VAL DI MARE"

ART-NR. 17241

CHARAKTERISTIK Sattes Rubinrot, Duft nach reifen Kirschen und Waldfrüchten, feine Würznote am Gaumen lebendige gut balancierte Säure, straffe aber samtige Tanninstruktur, harmonisches Finale mit Länge.

SPEISENEMPFEHLUNG Ergänzt hervorragend kräftige Gerichte mit dunklem Fleisch und gereiftem Käse, oder herzhafte Gerichte, wie Ravioli con Noci e speck.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Sangiovese

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.90 g/l., Gesamtsäure 4.90 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

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

ABFÜLLER Spinelli Srl. - Atessa - Chieti - Italia