

WEIN- EXPERTISE

SUSUMANIELLO PUGLIA IGT "DUNA"



ART-NR. 19091

CHARAKTERISTIK Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen dunklen Früchten, insbesondere Pflaumen. Am Gaumen kräutrige Noten und würzig im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Harmoniert mit Steinpilzgerichten wie Focaccia mit Steinpilzen oder Fusilli mit gebratener Languste und Steinpilzen, aber auch zu Wildgerichten wie Hirschrückenfilet mit Schwarztrüffel-Pekannuss-Kruste, Orangen-Blattspinat und weißem Trüffel, oder zu gereiftem Käse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Susumaniello

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 15.00 %Vol., Restzucker 15.00 g/l., Gesamtsäure 6.00 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 8 Monate in großen Holzfässern

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Podere 29, ICQBA-18381, Corso Nunzio Ricco 61, 76016, Margherita di Savoia (Bt), Italien

ABFÜLLER ICQBA-18381