

WEIN- EXPERTISE

SUSUMANIELLO PUGLIA ROSATO IGP MASCA DEL TACCO



ART-NR. 18731

CHARAKTERISTIK Leuchtende Lachsrosa Farbe. In der Nase Aromenvielfalt von roten Früchten, wie rote Johannisbeere und Erdbeere gefolgt von Zitrus- und floralen Noten sowie Anklängen von grünem Tee. Am Gaumen frisch und kraftvoll, aber elegant. Sehr trinkig und langanhaltend.

SPEISENEMPFEHLUNG Perfekt als Apéritif bzw. zu Fisch und Meeresfrüchten, wie z. B. Garnelen, Scampi-Tartar oder Fischsuppe. Passt aber auch gut zu mittelaltem Käse oder einfach zu Pasta mit Tomatenbasilikumsauce.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8 - 20°C

REBSORTE(N) Susumaniello

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 8.55 g/l., Gesamtsäure 5.97 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite.

AUSBAU Stahltank

LEBENSMITTELVERANTWORTL. Masca del Tacco, Arz. Agr. Poggio le Volpi Societa Agricola a.r.l., Via Fontana della Girandola 4, 00040, Monteporzio Cantone (Rm), Italien

ABFÜLLER Masca del Tacco - Veglie (LE) - IT