

## WEIN- EXPERTISE

# SUSUMANIELLO SALENTO IGT "CONTESSA MARINA"



**ART-NR.** 18691

**CHARAKTERISTIK** Dichtes Rubinrot, in der Nase Aromen von vollreifen roten Früchten, blumige Noten nach Veilchen. Am Gaumen würzige und pfeffrige Aromen. Ein eleganter Wein mit einer saftigen Säure, einem mittelkräftigen Körper und einem langen 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** 14.50 %Vol., Restzucker 7.00 g/l, Gesamtsäure 5.90 g/l, Enthält kein Eiweiss, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 70% in Barrique für 6-8 Monate, 30% Edelstahltank

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

**ABFÜLLER** VE/422 IT - ITALIA