

WEIN-EXPERTISE

Art. 28576

PASSO DEL SUD

Appassimento



JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	GP Puglia, Vino Passito
REBSORTE (N)	Primitivo, Negroamaro, Nero di Troja, Merlot
GESCHMACK	Feinherb
VINIFIKATION	Nach der Ernte werden die Trauben 4 Wochen getrocknet, 8-10 M. im Barrique
PRÄMIERUNG	95 Punkte Luca Maroni 2017 Gold – Mundus Vini 2018
CHARAKTER	Intensive Aromen von reifen Pflaumen, Schwarzkirsche und Johannisbeeren. Delikate Gewürznoten in Verbindung mit Kakao und Vanille. Vollmundig, weich und warm am Gaumen mit großer Fruchtkonzentration und langem Nachhall.
EMPFEHLUNG	Zu kräftigen Fleisch-, Grillgerichten und leicht gereiften Käsesorten.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Apulien, diese einzigartige Landschaft im Süden Italiens, wo sich zwei Meere treffen, ist die Heimat der „Passo del Sud“ Weine. So charaktervoll und leidenschaftlich wie die Bewohner dieser Gegend, präsentieren sich die Weine von Benedict Lorusso. Konzentriert, warmblütig, von außergewöhnlicher Qualität. Die Trauben für den Appassimento werden nach der Ernte für 4 Wochen getrocknet und erlangen so ihre einzigartige Konzentration.



ANALYSE	Säure	5,9 g/l	Restzucker	11,6 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------

Alkohol	14 % vol
---------	----------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	8059020140755
----------------	---------------