

## PASSO DEL SUD

Appassimento

<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	GP Puglia, Vino Rosso
<b>REBSORTE (N)</b>	Primitivo, Negroamaro, Nero di Troja, Merlot
<b>GESCHMACK</b>	Feinherb
<b>VINIFIKATION</b>	Nach der Ernte werden die Trauben 4 Wochen getrocknet, 8-10 M. im Barrique
<b>PRÄMIERUNG</b>	95 Punkte Luca Maroni 2017 Gold – Mundus Vini 2018
<b>CHARAKTER</b>	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.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zu kräftigen Fleisch-, Grillgerichten und leicht gereiften Käsesorten.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C
<b>INFO</b>	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.



<b>ANALYSE</b>	Säure	5,7 g/l	Restzucker	14,3 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

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

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

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