

## PASSO DEL SUD

Appassimento „Edizione“

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Vino Rosso d'Italia
<b>REBSORTE (N)</b>	Primitivo, Negroamaro, Nero di Troja, Merlot
<b>GESCHMACK</b>	Feinherb
<b>VINIFIKATION</b>	Nach der Ernte werden die Trauben für mind. 4 Wochen getrocknet.
<b>PRÄMIERUNG</b>	97 Punkte Luca Maroni
<b>CHARAKTER</b>	Intensive Aromen von reifen Pflaumen, Schwarzkirsche und Johannisbeeren. Delikate Gewürznoten in Verbindung mit getrockneten Früchten 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 charaktvoll und leidenschaftlich wie die Bewohner dieser Gegend, präsentieren sich die Weine von Benedict Lorusso. Konzentriert, warmblütig, von außergewöhnlicher Qualität.



<b>ANALYSE</b>	Säure	6,9 g/l	Restzucker	14,2 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

Alkohol	15 % vol
---------	----------

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

<b>EAN FI.</b>	8059020140984
----------------	---------------