

PASSO DEL SUD

Nero di Troja „Edizione“



JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGT
REBSORTE (N)	Nero di Troja (autochthone Sorte)
GESCHMACK	Feinherbe Art
VINIFIKATION	Vergärung im Edelstahltank, Reifung im franz. Eichenholzfass für min. 4 Monate
PRÄMIERUNG	Goldmedaille Mundus Vini, Sommer 2018
CHARAKTER	Kaltmazeration für 24 Stunden und Reifelagerung für 4 Monate im französischen Barrique, danach weitere 4 Monate in der Flasche. Intensive Fruchtaromen (schwarze Johannis- und Brombeeren) in Kombination mit leicht süßlichen Gewürznoten. Tief dunkel, satt und vollmundig, aber auch mit Biss und samtiger Gerbstoffstruktur.
EMPFEHLUNG	Grillgerichte mit würzigen Saucen, leicht gereifte Käsesorten.
SERVIERTEMP.	15 - 17 °C
INFO	Wo andere Leute Urlaub machen liegen die Weinberge für Passo del Sud in der einzigartigen Landschaft Apuliens, zwischen 2 Meeren. Nicht nur die bekannten Rotweinsorten Primitivo und Negroamaro profitieren von dem im Sommer heißen Klima, sondern auch die bisher weniger bekannte autochthone Sorte Nero di Troja, deren späte Reife vorteilhaft für die Aromenbildung ist. „Edizione“ bezeichnet hochwertige Weine von speziell selektionierten Trauben, die deutlich mehr Reife und komplexe Aromen zeigen.



ANALYSE	Säure	6,3 g/l	Restzucker	15,3 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

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

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

EAN FI.	8059020142926
---------	---------------