

PASSO DEL SUD

Primitivo – BIO



DE-ÖKO-007

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Primitivo
GESCHMACK	Trockene Art
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

CHARAKTER Intensiv dunkle Farbe, vollmundig mit süßlichen Gewürznoten, dunkle Beerenfrucht. Elegant lang anhaltender Nachhall. Ein würziges, samtiges Konzentrat mit geringer, zugleich feinsten Restsüße.

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. Das trocken heiße mediterrane Klima Apuliens bietet hervorragende Bedingungen für den ökol. Weinbau. Verzicht auf den Einsatz von Pestiziden, nachhaltiger Umgang mit den natürlichen Gegebenheiten für einen gesunden Boden und eine intakte Flora und Fauna sind die Basis für gesundes Pflanzenwachstum.



ANALYSE Säure 5,4 g/l Restzucker 14 g/l

Alkohol 14 % vol



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

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

EAN FI. 8059020142957