

## PASSO DEL SUD

Appassimento



<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Puglia IGP
<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>	Silbermdaille – Mundus Vini 2019
<b>CHARAKTER</b>	Würziger Duft mit satter Frucht von Pflaumen, Cassis und Süßkirsche. Ein harmonisch runder Rotwein, fast üppig. Konzentriert, warmblütig, von außergewöhnlicher Qualität!

**EMPFEHLUNG** Zu kräftigen Fleisch-, Grillgerichten und leicht gereiften Käsesorten.

**SERVIERTEMP.** 16 - 18 °C

**INFO** Der Appassimento-Trend geht weiter! Die Weinfreunde interessieren sich nicht nur für den Wein, sondern auch für die Storys dahinter. Mit der Illustration auf dem Vintage-Etikett erzählt Passo del Sud seine Geschichte: Winzer Benedict Lorusso überzeugt sich gerne selbst in den Weinbergen von der Reifung der Trauben, aus denen der Charakterwein entstehen soll. Die Trauben für diesen Wein werden nach der Ernte für vier Wochen getrocknet und erlangen dadurch eine einzigartige Konzentration.



**ANALYSE** Säure 6,3 g/l Restzucker 15,8 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