

PASSO DEL SUD

Appassimento „Edizione“



JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	IGP Puglia, Vino Passito
REBSORTE (N)	Primitivo, Negroamaro, Nero di Troja, Merlot
GESCHMACK	Feinherb
VINIFIKATION	Nach der Ernte werden die Trauben für mind. 4 Wochen getrocknet.
PRÄMIERUNG	97 Punkte Luca Maroni
CHARAKTER	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.
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. So charaktervoll und leidenschaftlich wie die Bewohner dieser Gegend, präsentieren sich die Weine von Benedict Lorusso. Konzentriert, warmblütig, von außergewöhnlicher Qualität.



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



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

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

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

EAN FI.	8059020140984
----------------	---------------