

EPICURO

Primitivo di Manduria

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Apulien DOP
REBSORTE (N)	Primitivo
GESCHMACK	Halbtrocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

CHARAKTER Dunkles Purpurrot mit den Aromen von Pflaumen, Süßkirchen und etwas Cassis. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden. Schön weich mit reifen Tanninen und langem Abgang.

EMPFEHLUNG Zu allen kräftigen Fleischgerichten wie z.B. Wildpasteten.

SERVIERTEMP. 17 - 19 °C

INFO Epikur war ein griechischer Philosoph (341 – 271 v. Chr.), der u.a. die weltliche Sinneslust und den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre rückte. Genussvoll präsentieren sich dem Namen entsprechend die „epicuro“ Weine. So auch der Primitivo di Manduria, der in dem heißen Klima Apuliens wächst.



ANALYSE Säure 6,1 g/l Restzucker 17,6 g/l



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

Alkohol 14 % vol

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

EAN FI. 4008077280062