

EPICURO

Roma Rosso



JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Roma DOP
REBSORTE (N)	Montepulciano, Syrah, Cesanese
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	98 Punkte Luca Maroni

CHARAKTER Das besondere Terroir vulkanischer Böden verleiht dem Wein einzigartige Finesse: Aromen reifer roter Früchte gepaart mit balsamischen Noten. Abgerundet von Kokos- und Vanille-Noten aus der Reifung im Holz. Die konzentrierten Aromen und die reifen Tannine machen ihn zum Genuss,

EMPFEHLUNG Passt zu Schinken, Risotto, Lamm, sowie mittel reifem Käse. Auch Solo ein Genuss.

SERVIERTEMP. 16 - 18 °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 stellte. Die Weinberge aus den grünen Hügeln um Rom, dem Gebiet Castelli Romani, liefern die Trauben für den Roma DOC, da durch seinen Ausbau in verschiedenen Holzfässern, Komplexität und Tiefe erlangt.



ANALYSE Säure 5,1 g/l Restzucker 12,5 g/l



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

Alkohol 13,5 % vol

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

EAN FI. 4008077282868