

EPICURO

Zinfandel - Roasto

| | |
|----------------------|------------|
| JAHRGANG | 2018 |
| ANBAULAND | Italien |
| REGION / LAGE | Puglia IGP |
| REBSORTE (N) | Zinfandel |
| GESCHMACK | Trocken |
| VINIFIKATION | |
| PRÄMIERUNG | |

CHARAKTER Hinter der leicht getönten Flasche (UV-Schutz) schimmert in dezentem „Pink“ der Zinfandel Rosé.
Ein Potpourri an Aromen wie Erdbeere, Wassermelone, Kirsche sowie aromatischen Kräutern.

EMPFEHLUNG Zu Pasta mit Tomaten oder Fisch, Lachs, Thunfischtartar, würzige asiatische Gerichte

SERVIERTEMP. 10 - 12 °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 präsentiert sich der Epicuro Zinfandel aus Apulien. Im Südosten Italiens („Stiefelabsatz“) gelegen gedeihen unter der heißen Sonne rote Rebsorten besonders gut. Der original Zinfandel, stammt, wie der Primitivo, von einer kroatischen Sorte ab und wurde lange bevor er in Kalifornien berühmt wurde schon in Apulien angebaut.



Säure 6,2 g/l Restzucker 10 g/l

Alkohol 12,5 % vol



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

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

EAN FI. 8021904358112