

EPICURO

Zinfandel

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Zinfandel
GESCHMACK	Feinherb

VINIFIKATION

PRÄMIERUNG	98 Punkte Luca Maroni – Goldmedaille 22. Berliner Wein Trophy
CHARAKTER	Tiefdunkles Schwarzrot mit den Aromen von Pflaumen und schwarzen Beeren. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden. Vanille, Noten von dunkler Schokolade, sowie üppigem Tannin verleihen dem Zinfandel Länge und Tiefe.

EMPFEHLUNG	Ideal zu kräftigen Fleischgerichten (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 präsentiert sich der Epicuro Zinfandel aus Apulien. Im Südosten Italiens („Stiefelabsatz“) gelegen wachsen unter der heißen Sonne tiefrote und intensive Rotweine. 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	6,1 g/l	Restzucker	18,9 g/l
-------	---------	------------	----------

Alkohol	14 % vol
---------	----------



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

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

EAN FI.	4008077283964
----------------	---------------