

EPICURO

Susumaniello

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Susumaniello (autochthone Sorte)
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Temperaturkont. Mazeration und Gärung im Edelstahltank, Lagerung im Holzfass
PRÄMIERUNG	98 Pkt. Luca Maroni – Großes Gold Mundus Vini 2018 „Best in Show Puglia“
CHARAKTER	Susumaniello begeistert mich viel dunkler Beerenfrucht, blumigen Noten von Veilchen, Tabak- und Gewürznoten. Elegante Fruchtsäure sorgt für Frische.
EMPFEHLUNG	Ideal zu wildgerichten, Pilzen, BBQ sowie leicht gereiften Käsesorten
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Susumaniello, eine kaum bekannte autochthone Rotweinsorte aus Apulien, muss sich in keinesfalls hinter Primitivo und Negroamaro verstecken. Im Gegenteil, wird ihr doch eine große Nähe zur Rebsorte Sangiovese zugesprochen. Die Sorte bringt, wenn sortenrein angebaut, komplexe, farbintensive Weine hervor, die durch ihre Frische begeistern.



ANALYSE	Säure	6,5 g/l	Restzucker	9,8 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

Alkohol	14,5 % vol
---------	------------

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

EAN FI.	8021904357115
----------------	---------------