

EPICURO

Appassimento Puglia IGP

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Negroamaro, Primitivo
GESCHMACK	Feinherb
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Betörende Kombination reifer dunkler Beerenfrüchte (Brombeeren, Blaubeeren) mit mediterranen Kräuternoten. Warmblütig, voluminös mit fast schon süßlicher Opulenz.
EMPFEHLUNG	Ideal zu allen gehaltvollen, kräftigen Fleischgerichten, gerne auch vom Grill. Solo ein Wein zum Philosophieren.
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 rückte. Genusvoll präsentiert sich der Epicuro Appassimento aus Apulien. Durch einen natürlichen Trocknungsprozess am Stock schrumpfen die Trauben und gewinnen dabei enorm an Aroma, Zucker und Säure. Dies sorgt für gehaltvollen, konzentrierten Geschmack beim Appassimento.



ANALYSE	Säure	6,6 g/l	Restzucker	19,7 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

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

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

EAN FI.	4008077283865
---------	---------------