

## EPICURO

Montepulciano d'Abruzzo

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Abruzzen DOC
<b>REBSORTE (N)</b>	Montepulciano
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**CHARAKTER** Epicuro Montepulciano präsentiert ein feinduftiges, aromatisches Bukett roter Früchte, sowie einen würzigen Charakter. Die 4-monatige Lagerung im Holzfass trägt zur Struktur und einer leichten Vanille-Note bei. Sehr weich und aromatisch.

**EMPFEHLUNG** Zu dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, kräftigen Soßen, sowie gehaltvollem Käse, Pizza und Pasta.

**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 präsentieren sich dem Namen entsprechend die „epicuro“ Weine. Zwischen der Adriaküste und dem halben Weg nach Rom liegen die Abruzzen. Bereits in der Antike schrieben Dichter und Schriftsteller von ihren Weinen und priesen deren Eigenschaften.



**ANALYSE** Säure 6,0 g/l Restzucker 15 g/l



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

Alkohol 13 % vol

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

EAN FI. 4008077284763