

EPICURO

Montepulciano d'Abruzzo

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Abruzzen DOC
REBSORTE (N)	Montepulciano
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

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 5,4 g/l Restzucker 12 g/l

Alkohol 13 % vol



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

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

EAN FI. 4008077284763