

EPICURO

Nero d'Avola

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Terre Siciliane IGP
REBSORTE (N)	Nero d'Avola
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Intensive Aromapalette von Pflaumen über Schwarzkirschen bis hin zu einer feinen Kräuterwürze. Verführerisch im Duft, warm und mit belebender Frucht am Gaumen. „So schmeckt Sizilien“!

EMPFEHLUNG Wärmend an kühlen Herbsttagen, leicht gekühlt an Sommertagen ein Genuss. Zu Pasta- und leichten Fleischgerichten.

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. Genussvoll präsentieren sich dem Namen entsprechend die „epicuro“ Weine. Sizilien zählt zu den größten Weinbaugebieten Italiens. Nero d'Avola wurde in den vergangenen Jahrzehnten oft als farbintensiver und kräftiger Rotwein zum Aufpeppen kraft- und farbloser Rotweine im Norden des Landes verwendet.



ANALYSE Säure 6,1 g/l Restzucker 15 g/l

Alkohol 12,5 % vol



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

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

EAN FI. 4008077284961