

WEIN-EXPERTISE 28276

EPICURO

Zinfandel - BIOWEIN

| | |
|---------------------|--|
| JAHRGANG | 2019 |
| ANBAULAND | Italien – Puglia IGP |
| REBSORTEN | Zinfandel |
| GESCHMACK | Feinherb |
| PRÄMIERUNG | 97 Punkte Luca Maroni |
| CHARAKTER | Tiefdunkles Schwarzrot. Aromen von Pflaumen und schwarzen Beerenfrüchten mit feinwürzigen Noten. Ein körperreicher Wein mit Akzenten von dunkler Schokolade, Vanille und üppigem Tannin. Vollmundig mit einem langem Finish. |
| EMPFEHLUNG | Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, wie z. B. BBQ, Braten und Wildpasteten. |
| SERVIERTEMP. | 16 - 18 °C |

INFO

Epikur war ein griechischer Philosoph (341-371 v. Chr.), der u. a. die weltliche Sinneslust und den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre rückte. Genussvoll präsentiert sich der Epicuro Zinfandel aus Apulien, jetzt in **BIO-Qualität**. Im Südosten Italiens („Stiefelabsatz“) gelegen, wachsen unter der heißen Sonne tiefrote und intensive Rotweine. Der „Original“ Zinfandel stammt wie der Primitivo, von einer kroatischen Sorte ab und wurde lange bevor er in Kalifornien berühmt wurde in Apulien angebaut.



Zertifiziert durch die
Ökokontrollstelle
DE-ÖKO-007



ANALYSE



Säure k. A. g/l Restzucker k. A. g/l

>> Zur Website der Firmengruppe
[Hier klicken oder QR Code scannen](#)

Alkohol 14,5 % vol

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

EAN FI. 8021904390112