

## EPICURO

Roma Rosso



<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Roma DOP
<b>REBSORTE (N)</b>	Montepulciano, Syrah, Cesanese
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	98 Punkte Luca Maroni

**CHARAKTER** Das besondere Terroir vulkanischer Böden verleiht dem Wein einzigartige Finesse: Aromen reifer roter Früchte gepaart mit balsamischen Noten. Abgerundet von Kokos- und Vanille-Noten aus der Reifung im Holz. Die konzentrierten Aromen und die reifen Tannine machen ihn zum Genuss,

**EMPFEHLUNG** Passt zu Schinken, Risotto, Lamm, sowie mittel reifem Käse. Auch Solo ein Genuss.

**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 stellte. Die Weinberge aus den grünen Hügeln um Rom, dem Gebiet Castelli Romani, liefern die Trauben für den Roma DOC, da durch seinen Ausbau in verschiedenen Holzfässern, Komplexität und Tiefe erlangt.



**ANALYSE** Säure 5,1 g/l Restzucker 12,5 g/l



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

Alkohol 13,5 % vol

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

**EAN FI.** 4008077282868