

EPICURO

Susumaniello

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Susumaniello (autochthone Rebsorte)
GESCHMACK	Halbtrocken
VINIFIKATION	Temperaturkontrollierte Mazeration und Gärung im Edelstahltank, anschließende Lagerung im Holzfass.
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Dieser Rotwein schmeckt nach reifen Beerenfrüchten. Leicht marmeladig und harmonisch überzeugt er mit feinen Noten von Veilchen und Gewürzen. Die elegante Fruchtsäure sorgt für Frische. Ein trinkfreudiger Wein für jeden Tag.
EMPFEHLUNG	Ideal zu Wildgerichten, Pilzen, BBQ sowie leicht gereiften Käsesorten, auch Solo ein Genuss!
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Susumaniello - eine kaum bekannte autochthone Rotweinsorte aus Apulien, muss sich keinesfalls hinter Primitivo und Negroamaro verstecken. Im Gegenteil, wird ihr doch eine große Nähe zur Rebsorte Sangiovese zugesprochen. Die Sorte bringt, wenn sortenrein angebaut, komplexe, farbintensive Weine hervor, die durch ihre Frische begeistern.



ANALYSE	Säure	k. A.	Restzucker	k. A.
----------------	-------	-------	------------	-------



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

Alkohol	14,5 % vol
---------	------------

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

FAN FI	8021901357115
---------------	---------------