

## EPICURO

Appassite

<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Puglia IGP
<b>REBSORTE (N)</b>	Negroamaro, Primitivo
<b>GESCHMACK</b>	Feinherb
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	Luca Maroni 2019 - 98 Punkte
<b>CHARAKTER</b>	Betörende Kombination reifer dunkler Beerenfrüchte (Brombeeren, Blaubeeren) mit mediterranen Kräuternoten. Warmblütig, voluminös mit fast schon süßlicher Opulenz.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Ideal zu allen gehaltvollen, kräftigen Fleischgerichten, gerne auch vom Grill. Solo ein Wein zum Philosophieren.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C
<b>INFO</b>	Epikur war ein griechischer Philosoph (341 – 271 v. Chr.), der u.a. die weltliche Sinneslust und den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre rückte. Genusvoll präsentiert sich der Epicuro Appassimento aus Apulien. Durch einen natürlichen Trocknungsprozess am Stock schrumpfen die Trauben und gewinnen dabei enorm an Aroma, Zucker und Säure. Dies sorgt für gehaltvollen, konzentrierten Geschmack beim Appassimento.



<b>ANALYSE</b>	Säure	k. A.	Restzucker	k. A.
----------------	-------	-------	------------	-------



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

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

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

<b>EAN FI.</b>	4008077283865
----------------	---------------