

EPICURO

Appassite

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Negroamaro, Primitivo
GESCHMACK	Feinherb
VINIFIKATION	Siehe unten (Info)
PRÄMIERUNG	97 Punkte Luca Maroni
CHARAKTER	Betörende Kombination reifer dunkler Beerenfrüchte wie Brombeeren und Blaubeeren, mit mediterranen Kräuternoten. Durch die besondere Herstellung ist er warmblütig, opulent und voluminös mit unaufdringlicher Restsüße.
EMPFEHLUNG	Ideal zu allen gehaltvollen, kräftigen Fleischgerichten, gerne auch vom Grill. Solo ein Wein zum Philosophieren.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Nach der Ernte werden die Trauben auf Gestellen, auf Grasmatten oder Stroh getrocknet oder vor der Lese am Stock. Dabei verlieren sie Wasser, während Fruchtzucker, Säure und Extrakte erhalten bleiben. So entstehen Weine mit sehr konzentriertem Geschmack und Aromenvielfalt. Diese besondere Herstellungsmethode ist im Trend, hat aber in Italien eine lange Tradition. Je nach Winzer oder Region werden verschiedene Bezeichnungen verwendet, z.B. „Appassimento“, „Passito“ oder „Appassite“.



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
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077283865
----------------	---------------