

EPICURO

Rosato

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Primitivo, Negroamaro
GESCHMACK	Halbtrocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Die Rebsorten Primitivo und Negroamaro verleihen dem Rosato seine elegante Korallenfarbe. Intensives Bouquet, geprägt von feinen Obst- und Beerennoten, Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Vollmundig und ausgewogen am Gaumen.
EMPFEHLUNG	Zu leichten Fischgerichten vom Grill, ebenso passend zu Erdbeeren, Antipasti und Thunfisch.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °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 rückte. Genussvoll präsentieren sich dem Namen entsprechend die „epicuro“ Weine. So auch der Chardonnay Fiano, der aus Apulien (Puglia) stammt, eine der größten Weinregionen Italiens, die im Südosten des Landes bis zum Stiefelabsatz reicht.



ANALYSE	Säure	5,3 g/l	Restzucker	10,4 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

Alkohol	12,5 % vol
---------	------------

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

EAN FI.	4008077284466
----------------	---------------