

Montari Vino Rosso d' Italia

Wein | expertise

Sud Vini di Antonio Nardelli
Apulien

Geschmack |

Im Glas präsentiert sich die Cuvée mit tieferer Farbe mit magentafarbenen Reflexen. In seinem eleganten Bukett dominieren rote Früchte und Vanillenoten. Am Gaumen zupackend, vollmundig und mit weichen Tanninen ausgestattet. Der mit 8 g Restzucker und einer harmonischen Säure versehene Apulier passt sehr gut zu gegrilltem und geschmortem Fleisch, auch gereifte Käse finden in ihm einen passenden Begleiter.

Rebsorten |

Montepulciano (25 %)
Negroamaro (25 %)
Primitivo (50 %)

Fassreife |

6 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,80 g/l |
Restzucker: 8,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gegrillt, Geschmort
Käse: Reif

