



Negroamaro Senza Parole

Puglia IGP, Nicolas Barese

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Nicolas Barese

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Negroamaro

Artikelnummer: 1416622

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Negroamaro Senza Parole

Puglia IGP

Nicolas Barese

Herkunft:

Italien

Rebsorte(n):

100% Negroamaro

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0%

Servier:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.