



Primitivo di Manduria DOC

Silentium, Nicolas Barese

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, 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:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1417121

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC

Silentium
Nicolas Barese

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.