



## Negroamaro Mavrio

Salento IGT, Vini Tremarco

**Beschreibung:**

**Aromenprofil:**

**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.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Vini Tremarco
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Artikelnummer:</b>	1416522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Negroamaro Mavrio**

Salento IGT  
Vini Tremarco

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.