



Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Beschreibung:

Aromenprofil:

Rubinrote Farbe mit schönem Glanz. Beerige Noten in der Nase, ergänzt durch etwas Malz, Schwarztee und einen Hauch Thymian. Am Gaumen von zauberhafter Frucht, ergänzt durch eine passende Frische, viel mediterraner Charme und ein angenehmer Trinkfluss, mittlere Abgangslänge.

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.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Paradiso

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Nero di Troia

Artikelnummer: 1444625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.