



Askos

Susumaniello Salento IGT, Masseria Li Veli

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Der Susumaniello ist eine regionale Spezialität mit typischen Noten von Lakritze und Rhabarber. Ein eleganter, frischer und fruchtiger Wein mit mittelkräftigem Körper und feinen Tanninen im Abgang.

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: Masseria Li Veli

Artikelnummer: 1355422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Askos

Susumaniello Salento IGT
Masseria Li Veli

Herkunft: Italien

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