



Pervale

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Urlari

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Intensive und komplexe Würze, mit einem Duft von Brombeeren, Cassis, Schokolade und Vanille. Vollmundig und ausgewogen im Geschmack, feiner Säure und langem und festem 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

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Azienda Agricola Urlari

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1368415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pervale

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Urlari

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.