



Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Description:

Profile aromatique:

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.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Cantine Paradiso

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Nero di Troia

N° article: 1444625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Nero di Troia
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.