



Askos

Susumaniello Salento IGT, Masseria Li Veli

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le Susumaniello est une spécialité régionale aux notes typiques de réglisse et de rhubarbe. C'est un vin élégant, frais et fruité, au corps moyennement corsé et aux tanins fins en fin de bouche.

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Masseria Li Veli

Artikelnummer: 1355422

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Askos

Susumaniello Salento IGT
Masseria Li Veli

Herkunft:	Italie
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.