



Appassimento Novantaceppi

Puglia IGT, Latentia Winery

Umfangreiches Herstellungsverfahren für einen einzigartigen Wein

Beschreibung:

Der Novantaceppi Appassimento Puglia IGT ist nach dem sehr umfangreichen Appassimento-Verfahren hergestellt. Das außergewöhnliche bei diesem Verfahren ist, dass die Trauben direkt am Stock trocknen. Dieser Rotwein von Novantaceppi ist nicht nur in der Herstellung außergewöhnlich – die Fruchtigkeit des Appassimento Puglia IGT überzeugt auch im Geschmack!

Degustationsnotiz:

Strahlend Rubinrot im Glas – der Novantaceppi Appassimento Puglia IGT ist ein Rotwein der vor allem mit seiner Fruchtigkeit überzeugt. Sein Aroma ist körperreich und intensiv. Die Kombination der Aromen von getrockneten Früchten, Bitterschokolade und einer unverwechselbaren Würze machen den Novantaceppi Appassimento Puglia IGT zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Latentia Winery

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): Nero di Troia, Primitivo

Artikelnummer: 0944022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento Novantaceppi

Puglia IGT
Latentia Winery

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	Nero di Troia, Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.