



Posta Piana

Salice Salentino Puglia DOP, Cantine Paradiso

Südtalienischer Klassiker

Beschreibung:

Die apulischen Rotweine, die aus der kontrollierten Herkunftsbezeichnung Salice Salentino stammen, werden traditionell aus den Rebsorten Negroamaro und Malvasia Nera gekeltert. Der Charakter dieser Weine, die hervorragend mit Wurstwaren, Pasta oder Fleischgerichten harmonieren, ist angenehm fruchtig und sehr weich.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Paradiso

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Artikelnummer: 1071718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Posta Piana

Salice Salentino Puglia DOP
Cantine Paradiso

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Ratings: | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |