



Appassimento

Ca' Vittoria, Rosso Puglia IGT, Botter

Fruchtbetonter Wein aus Apulien

Beschreibung:

Dieser fruchtbetonte Rotwein ist eine Cuvée aus verschiedenen roten Rebsorten, der im Appassimento-Verfahren hergestellt wurde. Hierbei lässt man die Trauben vor der Gärung für 15 bis 20 Tage am Rebstock antrocknen, um einen besonders fruchtigen und vollmundigen Wein zu erzeugen. So entstehen Weine mit typischen Noten von reifen Früchten wie Pflaumen und Rosinen. Die Trauben wurden von Hand geerntet und vollzogen eine malolaktische Gärung.

Aromenprofil:

Kraftvolles Rot, im Bukett eingelegte Früchte, feine Würze und einem Hauch zartbitterschokolade. Im Mund wieder viel Fruchtgelee, frische Kräuter und viel Dichte und Extraktsüße. Bietet jetzt bereits viel Trinkspaß und pure Frucht.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Rosso Puglia IGT

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 1141421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento

Ca'Vittoria
Rosso Puglia IGT

Herkunft: Italien
Ratings: Score 17.00/20
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.