



## Salice Salentino DOC Riserva

Il Tauro

samtig weich und voller Sonne

**Beschreibung:**

Das Salice Salentino ist einer der erfolgreichsten und qualitativ überzeugendsten DOC-Regionen Apuliens. Hier wachsen die Reben auf den fruchtbarsten Weinbergen, die Sommer sind meist recht heiß, was extraktreiches Traubengut hervor bringt. Der Il Tauro Salice Salentino Riserva duftet intensiv nach schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er sehr sanft und schmeichelnd mit gut eingebundenen Tanninen.

**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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Artikelnummer:** 1207121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Salice Salentino DOC Riserva

Il Tauro

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.00/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.