



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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): Malvasia, Negroamaro

Artikelnummer: 1207120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Salice Salentino DOC Riserva

Il Tauro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.00/20
Rebsorte(n):	Malvasia, Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.