



Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Apulien – sanft im Alkohol, groß im Genuss

Beschreibung:

Mit dem Rosso d'Estate beweist die Cantina Paradiso einmal mehr ihr Gespür für authentische Weine mit hohem Trinkgenuss. Der Name – „Rotwein des Sommers“ – ist dabei Programm: unkompliziert, ehrlich und voller süditalienischer Lebensfreude. Ein apulischer Rotwein mit viel Charme, der sowohl leicht gekühlt als auch bei klassischer Trinktemperatur begeistert. Ob zur mediterranen Küche, zu Antipasti oder einfach in geselliger Runde – Rosso d'Estate bringt die Leichtigkeit eines italienischen Sommerabends ins Glas.

Aromenprofil:

Rubinrote Farbe mit schönem Glanz. Beerige Noten in der Nase, ergänzt durch etwas Malz, Schwarztee und einen Hauch Thymian. Am Gaumen von zauberhafter Frucht, ergänzt durch eine passende Frische, viel mediterraner Charme und ein angenehmer Trinkfluss, mittlere Abgangslänge.

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	1444624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.