



2016 Appassimento Novantaceppi

Puglia IGT, Latentia Winery

Umfangreiches Herstellungsverfahren für einzigartigen Wein

Beschreibung:

Der Novantaceppi Appassimento Puglia IGT ist nach dem sehr umfangreichen Appassimento-Verfahren hergestellt. Das außergewöhnliche bei diesem Verfahren ist, dass die Trauben direkt am Stock trocknen. Dieser Rotwein von Novantaceppi ist nicht nur in der Herstellung außergewöhnlich – die Fruchtigkeit des Appassimento Puglia IGT überzeugt auch im Geschmack!

Degustationsnotiz:

Strahlend Rubinrot im Glas – der Novantaceppi Appassimento Puglia IGT ist ein Rotwein der vor allem mit seiner Fruchtigkeit überzeugt. Sein Aroma ist körperreich und intensiv. Die Kombination der Aromen von getrockneten Früchten, Bitterschokolade und einer unverwechselbaren Würze machen den Novantaceppi Appassimento Puglia IGT zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Italien
Region: Apulien
Produzent: Latentia Winery Spa

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Rebsorte(n): Nero di Troia, Primitivo

Artikelnummer: 0944016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento Novantaceppi

Puglia IGT
Latentia Winery

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Nero di Troia, Primitivo
Trinkreife:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren