

Magnum Rosso Puglia I.G.T.

EXPERTISE:

HERKUNFT: Rosso Puglia IGT

FARBE: rot

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

JAHRGANG:: 2015

REBSORTEN: Primitivo, Syrah, Malvasia Nera

AUSBAU: Barrique

RETSÜSSE 10.00 g/l

SÄURE: 4.90 g/l

ALKOHOLGEHALT: 14.00 % Vol.

LAGERFÄHIG CA.: 15 Jahre

VINIFIZIERUNG:

Besondere Selektion bei der Lese. Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 26°C. Ausbau für 14 Monate in teilweise neuen und teilweise gebrauchten Barriques.

SENSORIK:

Intensives Dunkelrot, verschwenderische Fruchtfülle nach Sauerkirschen und dunklen Beeren, Zimt, Tabak und Rumtopf.

PASST ZU:

gegrilltes Lamm mit Artischocken

