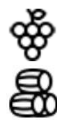


Italien - Salento

Liante Salice Salentino DOP

Castello Monaci

In der Nase entfalten sich Aromen von betörender Frucht: Kirschen, Beeren, Zwetschgen, Dörrfrüchte. Summa Summarum ein Erlebnis von hoher Intensität und grosser Vielfalt. Dieser Salice Salentino von Castello Monaci zeigt aber auch im Gaumen, was er zu bieten hat: Frucht, Schmelz und Ausgewogenheit. Der Sinneseindruck im Finale ist anhaltend, zugänglich und zeigt viel Charme.



Rebsorten: Malvasia Nera, Negroamaro



Weinausbau: Während einigen Monaten teilweise im Barrique und teilweise im Edelstahltank ausgebaut



Passt gut zu: Steaks, Brustspitz, Poulet, orientalische Küche, Pasta an Tomatensauce, Tapas mit Chips



Aroma: Kirsche, Zwetschge, Beeren, gedörnte Früchte



Genussreife: 2 bis 4 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl