

Rosso di Marella Umbria IGT

Ein angenehm fester, sangiovesetypischer Kern wird elegant und fast sanft umspielt von feinen Aromen roter Früchte, angenehmen Gewürznoten und einem gerade noch erkennbaren Hauch von feinem Holz. Duftig und animierend in der Nase, geschmeidig am Gaumen mit schönem Trinkfluss und genug Stoff als Essensbegleiter. Viel Eleganz zu einem erstaunlich bescheidenen Preis.

Erzeuger:	Riegelmarke
Anbaugebiet:	Umbrien
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Pappardelle mit Wildschwein, Ossobuco, Salami
Artikel-Nr.	27404
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-001
Schweflige Säure frei (mg/l)	49
Gesamtsäure (g/l)	4,5
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	101
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	ausgewogen

