

COSTE DI MORO Montepulciano d'Abruzzo DOP

Gekonnt vinifizierter, äußerst süffiger Montepulciano in Demeterqualität. Saubere Frucht nach Brombeeren und milde, vanillige Würze mit feingeschliffenem Tannin, unglaublich eingängig. Ein extrem erfolgreicher Langstreckenläufer!

Erzeuger:	Cantina Orsogna
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorte:	Montepulciano
Jahrgang:	2018
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Saltimbocca, feiner Pasta
Artikel-Nr.	27720
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	6,9
Restzucker (g/l)	9,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	85
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,2
Weinstil	ausgewogen

