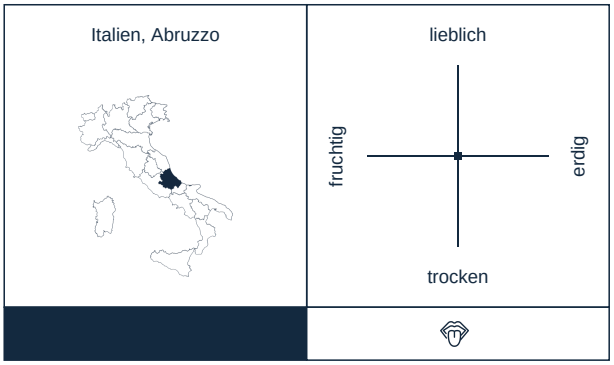
MW IL FALCO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MW IL FALCO DOC

RINASCITA LANCIANESE





Das Bouquet ist intensiv: Reife Fruchtaromen (Zwetschge, Erdbeerkonfitüre), Waldboden und Gewürznoten (Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss) strömen aus dem Glas. Die samtigen Gerbstoffe und die schöne Frucht hinterlassen einen kräftigen, gefälligen Eindruck sowohl im gehaltvollen Gaumen wie auch im bekömmlichen Abgang.

Montepulciano

Genussreife: 2 - 3 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Blumig, Beeren, Zwetschge, Erdbeerkonfitüre, Pfeffer, Waldboden

Kaninchen, Polenta, Risotto, Ravioli, Ravioli an Tomatensauce

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

12.8 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873