



Cod. 468

SÜDT. CABERNET DOC RISERVA ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

Cartoni da | Kartone mit | Cartons with: 6 bottiglie | Flaschen | bottles

Cod. 467

SÜDT. BLAUBURGUNDER DOC RISERVA ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

Cartoni da | Kartone mit | Cartons with: 6 bottiglie | Flaschen | bottles

SÜDT. CABERNET DOC RISERVA ALTO ADIGE

Colore: colore rubino scuro con sfumatura viola
Profumo: aroma intenso di ribes, cassis, pepe e legno
Sapore: forte, fruttato intenso, speziato e piacevole al palato
Abbinamenti: cervi, carne di manzo, agnello e formaggio
Gradazione: 12 %
Temp. di serv.: 18 - 20 °C

Farbe: dunkles Rubinrot mit violetter Schimmer
Bukett: intensiv nach Johannisbeere, Cassis, Pfeffer und Holz
Geschmack: kräftig, fruchtig intensiv, angenehme Würze und ausdrucksvoll
Empfehlung: Rotwild, Rindfleisch, Lamm, Käse
Gradation: 13 %
Trinktemp.: 18 - 20 °C

Colour: dark ruby-red with violet glimmer
Bouquet: intensive aroma of currant, Cassis, pepper and wood
Flavour: strong, intensive fruity, pleasant spicy and expressive
Advice: red deer, beef, lamb and cheese
Gradation: 13 %
Serving temp.: 18 - 20 °C

SÜDT. BLAUBURGUNDER DOC RISERVA ALTO ADIGE

Colore: rosso rubino profondo e acceso con sfumatura rossa granata
Profumo: intenso ed elegante equilibrio fruttato di fragolina di bosco e lampone
Sapore: sapore intenso, fruttato con un complesso equilibrio tannico
Abbinamenti: anatra, agnello, grigliate ed anche formaggio fresco
Gradazione: 12,5 %
Temp. di serv.: 18 - 20 °C

Farbe: tiefes, leuchtendes Rubinrot mit granatrottem Schimmer
Bukett: intensives, elegantes Fruchtspiel von Walderdbeere und Himbeere
Geschmack: vollmundig, intensiver, fruchtiger Geschmack mit komplexen Tanninspiel
Empfehlung: Ente, Lamm, Gegrilltes sowie Frischkäse
Gradation: 12,5 %
Trinktemp.: 18 - 20 °C

Colour: deep and light ruby-red with garnet glimmer
Bouquet: intensive and elegant fruity balance of wild strawberry and raspberry
Flavour: full-bodied, intensive fruity flavour with a complex balance of tannin
Advice: duck, grilled lamb as well fresh cheese
Gradation: 12,5 %
Serving temp.: 18 - 20 °C

