



Cod. 422

SÜDT. MERLOT DOC ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

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

Cod. 425

SÜDT. BLAUBURGUNDER DOC ALTO ADIGE

Contenuto | Inhalt | Content: 75 cl

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

SÜDT. MERLOT DOC ALTO ADIGE

Colore: profondo rosso granata con sfumatura viola
Profumo: fruttato intenso a ribes, frutti di bosco e menta
Sapore: pastoso e morbido, leggermente tannico e persistente
Abbinamenti: ideale per selvaggina, cosciotto d'agnello e formaggio
Gradazione: 13 %
Temp. di serv.: 18 - 20 °C

Farbe: tiefes Granatrot mit violetterm Schimmer
Bukett: intensiv fruchtig nach Johannisbeere, Waldfrüchte und Minze
Geschmack: samtig weich, leicht tanninbetont und anhaltend
Empfehlung: ideal zu Wild, Lammkeule und Käse
Gradation: 13 %
Trinktemp.: 18 - 20 °C

Colour: deep garnet with violet glimmer
Bouquet: intensive fruity according to currant, wild strawberry and mint
Flavour: velvety soft, a light tannin touch and persistent
Advice: ideal with game, leg of lamb and cheese
Gradation: 13 %
Serving temp.: 18 - 20 °C

SÜDT. BLAUBURGUNDER DOC ALTO ADIGE

Colore: colore rubino intenso
Profumo: elegante equilibrio fruttato di fragolina di bosco e lampone
Sapore: filigrana, molto elegante e fruttato persistente
Abbinamenti: con anatra, grigliate e diversi formaggi freschi
Gradazione: 13 %
Temp. di serv.: 16 - 18 °C

Farbe: leuchtendes Rubinrot
Bukett: elegantes Fruchtspiel von Wald-erdbeere und Himbeere
Geschmack: filigran, sehr elegant und fruchtig anhaltend
Empfehlung: Ente, Gegrilltes sowie zu verschiedene Frischkäse
Gradation: 13 %
Trinktemp.: 16 - 18 °C

Colour: vivid ruby red
Bouquet: elegant fruity balance of wild strawberry and raspberry
Flavour: filigree, very elegant and fruity persistent
Advice: duck, barbecue as well as different fresh cheeses
Gradation: 13 %
Serving temp.: 16 - 18 °C

