



SESSANTACAMPI

Carmenère Piave DOC



Bezeichnung: DOC

Rebsorte: Carmenère

Anbausystem: Sylvoz

Alkoholgehalt: 13 Vol.-%

Farbe: intensives Rubinrot

Aroma: sein Duft ist weinig, eigentümlich krautig und erinnert an Paprikageruch

Geschmack: trocken, vollmundig, würzig, ausgewogen tanninhaltig und harmonisch

Empfehlung: der Carmenère ist ein klassischer Wein für die ganze Mahlzeit. Er passt gut zu Weiß- und Rotfleischbraten, Wild und gereiftem Käse

Serviertemperatur: 18° C

Gesamtsäure: 4.8 g/l

Zucker: 2 g/l