

ITALIEN
APULIEN

Deconti Appassimento



Dette er en ægte appassimento, der er lavet af 100% tørrede druer, deraf betegnelsen 100x100.

De tørrede druer og 2-3 år på egefade, giver en fyldig vin med masser af saft og kraft og bløde tanniner med overdådig aroma af mode røde frugter.

Virkelig en crowdpleaser. En vin der fungerer perfekt til traditionelle Italienske kødretter og Pizza.



Appassimento 100x100 betyder, at vinen er lavet af 100 pct. tørrede druer, og disse kommer fra Apulien. Det er en kraftig sag, som skal dekanteres og iltes godt, før dens fortrinligheder kommer frem i glasset.

Appassimento 100x10, 2015
Erik Mortensen, Den Korte Avis

Vinkategori: Rødvin
Drue: Primitivo/Negroamaro
Alkohol: 14,5 %
Indhold: 75 cl

Varenr.: 71160
EAN Flaske: 8008900008449
EAN Kolli:
Pr. palle: 630

