

Eleusi Falanghina Roccamonfina Passito IGP



Artikelnr.:999121

Kellerei: Villa Matilde

Qualität: IGP

Anbaugebiet: Kampanien; Weinberge Tenuta di Parco Nuovo in Cellole

Jahrgang: 2009

Inhalt: 375 ml

Alc.: 12,5 %



Technische Details

Einheit: FL

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: k.A.

EAN Karton: k.A.

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 126

Kartons pro Lage: 14

Lagen pro Palette: 9

Artikelgruppe: Passito

Rebsorte: 100 % Falanghina

Farbe: Bernsteingelb mit goldgelben Reflexen.

Duft: Intensives Bouquet mit Anklängen von Vanille, Aprikose, Trockenfeigen, Konditorcreme neben duftenden Rosen- und Tuberoseblüten.

Geschmack: Ausgezeichnete Aromapersistenz, gut bemessene Säure und mittlere Restsüße, getragen von einer leistungsstarken Struktur, umschmeicheln den Mund wie Seidensamt.

Serviervorschlag: Perfekt zum Dessert, zu leichten Süßspeisen und Gebäck.

Temperatur: 10 - 12 °C

Gesamtsäure: k.A.

Ausbau: Holzfass

Restzucker: k.A.

pH: k.A.