



PRIMA CAUSA IGT 2013 0,75l

Charakter, Ausgewogenheit, Natürlichkeit und Komplexität sind die Eigenschaften dieses vielfach ausgezeichneten Weines. Eine gute Wahl für spezielle Gelegenheiten.

Passt zu Bistecca fiorentina, Filet an Pfeffersauce, Lammrücken, Gemüse-Pilz-Auflauf. Serviertemperatur: 18°C

Noten schwarzer Beeren, darin eingebettet Röstnoten, schöne ausgewogene Komplexität. Im Gaumen ist er markant und kontrastreich, kräftig, saftig.

| | |
|------------------------------------|--|
| Herkunft | Italien |
| Anbaugebiet | Toscana-Maremma |
| Produktionsstandort | Magliano in Toscana |
| Kellerei | Cantina LaSelva |
| Kontrollstelle | IT-BIO-006 |
| Qualität | 100% bio, Naturland, Italienische Landwirtschaft, Bio-Siegel |
| Rebsorten | 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot |
| Alkohol [vol. %] | 14,5 |
| Restzucker [g] | |
| Säure [g/l] | |
| pH-Wert | |
| Vegan | ✓ |
| | Hinweise auf Allergene unter http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix |
| Trinktemperatur | 18°C - 20°C |
| Lagerfähigkeit | 6 - 8 Jahre |
| Ausbau | Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques (Allier-Eiche) und mindestens 12 Monate in der Flasche vor in Verkaufbringung |
| Produktionsmenge (Flaschen) | 7.000 |
| Auszeichnungen | 91 points - Guida Veronelli 2018; 17 points - Vinum; 4 grapes - Guida Bibenda |

EAN



8018759001713