



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SYRAH

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien.

Verwendete Rebsorte: Syrah. Die Weinberge befinden sich auf ungefähr 300m ü.d.M.

Weinlese: In den ersten Septembertagen.

Flaschenabfüllung: einmal im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern.

Temperatur: 28 - 30°C.

Dauer: 8 - 10 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige rubinrote Farbe.

An der Nase mit Noten von roten Früchten aus dem Unterholz und Gewürzen mit Schokolade und Lakritz.

Am Gaumen vollmundig und komplex mit ausgewogenem Tannin.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 15-18°C passt zu kräftigen Speisen, gereiftem Schafskäse und gewürztem Käse aus Kuhmilch.

