



W e i n - E x p e r t i s s e



Doppio Passo Primitivo Alternativa alkoholfrei

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Puglia
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Puglia
REBSORTE:	Primitivo
WEINERZEUGUNG:	Anwendung des besonders schonenden Spinning Cone Column Verfahren, zur Entfernung des Alkohols bei gleichzeitiger Bewahrung des natürlichen und ursprünglichen Buketts.
BEURTEILUNG:	Reife schwarze Beeren, saftige Kirschen, Feigen und Kräuter sind charakteristisch für das Bukett. Am Gaumen präsentieren sich Brombeeren, Kirschen und Cassis, daneben ein Hauch von Kräutern. Ein harmonischer und schmeichelnder Abgang runden den Wein ab.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein Allrounder zu Salaten mit Wildgeflügel, gebratenes Rindfleisch, BBQ oder zu reifem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	14 – 16 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: ca. 0,45% vol. Restzucker: ca. 70 g/l Gesamtsäure: ca. 6 g/l</i>
<i>ALLERGENE/ INHALTSSTOFFE:</i>	<i>Antioxidationsmittel Schwefeldioxid</i>

Mit seinem charaktvollen Auftritt ist der Doppio Passo Alkoholfrei ein unverkennbares Original. Intensive, reife Fruchtaromen von schwarzen Beeren und Kirschen und der satte, harmonische Geschmack mit vollem ausgewogenen Körper und deutlichem Nachhall begeistert viele Genießer.

Fülle, Intensität und Charakter sind zum Markenzeichen des Doppio Passo Primitivos geworden, der mit diesen Eigenschaften Freunde auf der ganzen Welt gefunden hat.