

Passi Neri IGP *Cantina Andreas Mazzei*

Andreas Mazzei, ein Winzer aus Norditalien, kaufte 1998 18 Hektar Rebfläche um den Ort Vita in der Provinz Trapani. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf einer Höhe von 250 bis 500 m. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen.

Passi Neri (schwarze Schritte) verdankt seinen Namen den Stachelschweinen, die auf der warmen sizilianischen Erde ihre Fußabdrücke hinterlassen.

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Anbaugebiet: | Sizilien/Italien |
| Gebiet: | Provinz Trapani |
| Rebsorte: | Syrah |
| Boden: | Lehm - Kalk |
| Alkohol: | 14,5 % Vol. |
| Barrique: | 6 Monate |
| Lagerdauer: | 6 – 8 Jahre |
| Restzucker: | 6 g/l |
| Säure: | 6 ‰ |
| Serviertemperatur: | 18 – 20 °C |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfit |
| EAN-Code Flasche: | 8 017 868 003 564 |



Art.-Nr. 38031

| | |
|-----------------|--|
| Charakteristik: | Intensives Rot mit violetten Reflexen. In der Nase erinnert er an Waldfüchte, Johannisbeeren, Veilchen und Pfeffer. Im Geschmack kräftig, warm, rund und beständig mit edlen Tanninen im Abgang. |
| Passend zu: | Ideal zu gegrilltem Fleisch, Lamm, Wild und reifem Käse |