

Tandem DOP *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.

Gebiet:	Sizilien/Italien
Rebsorten:	70 % Cabernet Sauvignon 30 % Nero d'Avola
Boden:	Lehm, Kalk
Alkohol:	14,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	5,8 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
Lagerung:	nach dem natürlichen Säureabbau ruht der Wein 8 Monate in Eichenholzfässern
EAN-Code Flasche:	8 017 868 003 540



Art.-Nr. 38033

Charakteristik:	Purpurrot mit violetten Spiegelungen, deutliche Aromen von Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere und Zedernholz. Ausgewogen und kraftvoll, körperreich mit einem anhaltenden Abgang
Passend zu:	Ochsenschwanzsuppe, Rindereintopf, Wild- und Fleischgerichten