Pakravan-Papi

Prunicce di Riparbella IGT Costa Toscana Rosso Pakravan-Papi



Art.-Nr.:	632200
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,50 %
Anbaugebiet:	Maremma
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Dekantierzeit:	15
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Rebsorten:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Serviertemperatur:	18
Trinkreife:	10
EAN:	8033891330057

Preise

Flasche 15,00 € brutto

Preis pro Liter: 20,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Prunicce di Riparbella IGT Costa Toscana Rosso – die toskanische Küste im Glas.

Aus den Küstenhügeln von **Riparbella** im **Val di Cecina** stammt dieser Rotwein der **Tenuta Pakravan-Papi**. Er verbindet den hier seit jeher angebauten **Sangiovese** („Sangioveto“) mit **Cabernet Sauvignon** und **Cabernet Franc** – eine gelungene Begegnung von **Tradition und Moderne**. 12 Monate im **Holzfass** und 6 Monate Flaschenreife schenken ihm Tiefe und Struktur.

Aromen: Rote Früchte und reife Pflaume, begleitet von floralen und würzigen Noten. Am Gaumen weich und voll mit Amarenakirsche, Sauerkirsche und einem dezent würzigen Finale.

Ein stilvoller Begleiter zu **toskanischen Crostini**, feiner Salumeria, Pasta mit Ragù, **gegrilltem Rind und Schwein** sowie gereiftem Schafskäse.

Zutaten

Trauben, Antioxidans: Schwefeldioxid, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	313kJ
Energie (kcal)	76kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,3g
Zucker	0,3g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



