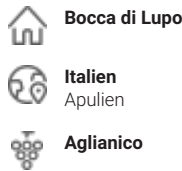


BOCCA DI LUPO DOPPELMAGNUM



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein komplexes Bouquet, das an rote Beeren, Gewürze und Schokolade erinnert und ein weicher Geschmack mit feinen Zwetschgen-, Lakritz- und Pfeffernoten machen diesen Rotwein zu einem wahren trinkvergnügen.
Die 15-monatige Lagerung in Barriques verleiht dem Wein Körper und ein ausgewogenes Tannin.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-007
EAN Flasche / EAN Karton	4050814036012 4050814036012

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



TENUTA
BOCCA DI LUPO

PRODUZENTEN-INFO

Vor über zwanzig Jahren begann der Traum der Familie Antinori, erstklassige Weine aus Apuliens einheimischen Rebsorten zu produzieren, wobei Bocca di Lupo als der Funke fungierte, der diesen Traum entfachte und seine Bedeutung in der regionalen Weinrenaissance festigte.

Das Weingut liegt in Minervino Murge, Castel del Montes DOC, bekannt für seine wilde, unberührte Landschaft. In einer Höhe von etwa 300 m über dem Meeresspiegel, inmitten der herausfordernden klimatischen Bedingungen der Murgia, gedeihen hier Traubensorten wie Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano Pugliese und Moscato Reale. Die Bocca di Lupo Kellerei, eingebettet in 120 Hektar Weinberge, präsentiert sich mit einer festungsähnlichen Struktur und strahlend weißen Wänden aus Tuffstein. Hier reifen Eichenbarriques in einem tiefen Fasskeller unter einem doppelten Tonnengewölbe. Oben auf der Terasse der Tenuta bietet sich ein atemberaubender Blick auf die Landschaft, während der Vulkan Vulture im Westen wachsam über dem Gebiet thront.