

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	COLLE MORESCO Monica di Sard.
Qualität	DOC
Jahrgang	2018
Erzeuger	MOGORO
Region	SARDINIEN
Trauben	Monica (90%), Bovale;
Gärungsmethode	Bei kontrollierter Temperatur; Edelstahl
Ausbaumethode	Edelstahltank
Geschmack	Rubinrot, weinige Nase, trocken, mild, feinfruchtig, süffiger Schoppenwein. Nudel- und Reisgerichte, leichte Braten (auch Ziege), Geflügel. Die Namensgleichheit mit unserer Firma ist zufällig. Nicht zufällig ist unsere Auswahl. Die Genossenschaft hat ihre Winzer davon überzeugen können, dass weniger Traubenertrag Voraussetzung für bessere Qualität ist.
Trinkempfehlung	Nudel- und Reisgerichte, leichte Braten (auch Ziege), Geflügel.
Serviertemperatur	16 - 18°
Erzeuger-Info	Die Namensgleichheit mit unserer Firma ist zufällig. Nicht zufällig ist unsere Auswahl. Die Genossenschaft hat ihre Winzer davon überzeugen können, dass weniger Traubenertrag Voraussetzung für bessere Qualität ist.
Alk.-Gehalt in % vol.	13,00
Weinsäure in g/l	5,30
Restzucker in g/l	2,50
Schwefel (frei) in mg/l	32,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	92,00
Nettoextrakt in g/l	23,00
Bio-Zertifikat?	Nein
Anmerkung	
Art.-Nr. bei IL NURAGHE	10308-18