

# Weinexpertise



## Li Veli Susumaniello ASKOS Salento IGT

ein Wein zum Entdecken!!!

**Li Veli Susumaniello ASKOS trocken** Die Rebsorte Susumaniello ist eine antike, fast in Vergessenheit geratene Rebsorte der Region. Sie schmeckt ähnlich wie Primitivo, hat aber nicht die süsslichen Akzente. Der Wein schmeckt eher fruchtig-erdig, hat ein tolles Reifepotenzial, auch wenn er jetzt schon sehr trinkreif ist. Waldbeeren und etwas Dörrobst prägen seinen Charakter. Die Vanillenoten vom Eichenholzfass ergänzen sich mit dem fruchtigen und weichen Tannien perfekt. 12 Monate im Barrique gereift.

| Eigenschaft      | Detailangabe                                                       |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Flascheninhalt   | 0,75l                                                              |
| Alkoholgehalt    | 14,5% Vol.                                                         |
| Restzucker       | 0,1 g/l                                                            |
| Säure            | 5,3 g/l                                                            |
| Zutaten/Hinweise | Enthält Sulfite                                                    |
| Erzeuger         | Masseria Li Veli, Cellino-Campi, KM 1, 72022 Cellino San Marco, IT |
| Rebsorte         | Susumaniello                                                       |
| Farbe/Art        | Rot                                                                |
| Weinart          | Rotwein                                                            |
| Geschmack        | trocken                                                            |
| Land             | Italien                                                            |
| Region           | Apulien                                                            |