



PETIT SAPERAVI

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

carnea roșie și friptura de miel, frigărui

de carne. Se servește la o temperatură

de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Red meat and lamb chops, meat skewers. It

is served at a temperature of +12 - +18 ° C

AROME: mure • cireșe negre • prune

NOTE: ciocolată • mirodenii
note florale

AROMA: blackberries • black cherries • plums

NOTES: chocolate • spices • floral hints