Walhalla
PASSION FÜR GENUSS
SEIT 1867

Appassimento Negroamaro Salento IGT Conte di Campia

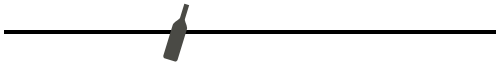
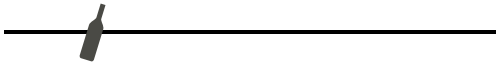


Artikelnummer	503065
Grösse	75cl
Land	Italien
Region	Puglia
Produzent	Conte di Campiano
Alkohol	14
Jahrgang	2022

Traubensorten	Aglianico, Albariño, Albillo, Alicante, Alicante Bouchet, Antão Vaz, Aragones, Arinto, Arneis, Arvine, Assemblage, Barbera, Barbera Sarda, Blauburger, Blauburgunder (Pinot Noire), Bobal, Brachetto, Bronner, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cannonau, Carignan, Carignano, Cariñena, Carmenère, Castelao, Chardonnay, Chasselas, Chenin blanc, Cinsault, Clairette, Codega, Colombard, Concejon, Cornalin, Cortese, Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Diolinoir, Dornfelder, Fiano, Frühroter Veltliner, Galotta, Gamaret, Gamay, Garanoir (Gamay,Reichensteiner), Garganega, Garnacha, Geccetto, Gelber Moscatel, Gelber Muskateller, Gewürztraminer (Traminer, Heida), Glera , Gouveio, Grauburgunder, Graziano, Greco bianco, Grenache, Grenache blanc, Grigolino, Grillo, Grüner Veltliner, Heida, Humagne Rouge, Johanniter, Klevner , Lagrein, Macabeo, Malbec (Cot), Malvasia, Malvasia nera, Manto Negro, Manzoni Bianco, Marsanne Blanche, Marzemino, Mauzac, Mazuelo, Merlot, Molinara, Monastrell, Montepulciano, Moscatel, Moscato, Mourvèdre, Müller Thurgau (R-S), Muristellu, Muscadelle, Muscaris, Muscat, Muskat Ottonel, Nebbiolo, Negrette, Negroamaro, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Nero di Troia, Neuenburger, Nosiola, Olasz Rizling, Oseleta, Palomino, Pecorino, Perricone, Petit Verdot, Picpoul blanc, Pinot Blanc, Pinot Grigio (Pinot gris), Pinot Meunier, Pinotage (Pinot noir & Cinsault), Prensal Blanc, Primitivo (Zinfandel), Rabigato, Raboso Piave, Räuschling, Regent, Ribolla Gialla, Riesling, Riesling – Silvaner, Rolle, Rondinella, Roussanne, Sagrantino, Sangiovese, Sauvignon Blanc , Savagnin Blanc, Sémillon, Shiraz (Syrah), Solaris, Sonstige Trauben, Sousao, Souvignier gris, Susumaniello, Sylvaner (Gros-Rhin), Tempranillo, Teroldego, Teroldego Rotaliano, Tinta Barroca, Tinta Caida, Tinta de Toro (Tempranillo), Tinta Roriz, Tintorera, Tocai, Torrontés, Touriga Franca, Touriga Francesca, Touriga Nacional, Traminer Aromatico, Trebbiano, Trincadeira, Verdeca, Verdejo, Verdelho, Vermentino, Vernatsch (Vernaccia), Viognier, Viosinho, Viura, Weissburgunder, Zinfandel (Primitivo) , Zweigelt

Rating	Expovina Gold, Expovina Silber, Gambero Rosso, International Wine and Spirit Competitio, James Suckling, Mundus Vini Gold, Robert Parker, Vinea, Gran Prix du Vin Suisse, Weinwisser
Passt zu	Antipasti, Apero riche, Blauschimmelkäse, Brioche, Brunch, Dessert, Eingemachtes, Fisch in Salzkruste, Fondue Chinoise & Bourguignonne, gebratenem Fisch , gebratener Tofu auf Erbsenpüree, Geflügel, gereiftem Käse, Grill & Barbecue, Hartkäse, Kalb, Krustentieren, Lamm, mediterraner Küche, Meeresfrüchten, Meerfisch, mildem Curry, orientalischer Küche, Paella, Pasta, pikanten Gerichten, Pilzgerichten, Pizza, pochiertem Fisch, Pulposalat, Randen Carpaccio mit Baumnüssen, Rind, Risotto, Salat, scharfem Curry, Schinken, Schmorgerichten, Schokolade, Schwein, Spargeln, Sushi & Sashimi, süssem Gebäck, Süsswasserfisch, Tapas, Terrassenwein, Trockenfleisch, Trüffel, vegetarischer Küche, Weichkäse, Wildgerichten, Ziegenkäse

So schmeckt dieser Wein

Körper	Leicht		Schwer
Süße	Trocken		Süß
Säure	Niedrig		Hoch
Tannine	Wenig		Viel

Walhalla
PASSION FÜR GENUSS
SEIT 1867

Appassimento Negroamaro Salento IGT Conte di Campiano 2022

Artikelnummer	503065
Grösse	75cl
Land	Italien
Region	Puglia
Produzent	Conte di Campiano
Alkohol	14
Jahrgang	2022

Traubensorten	Aglianico, Albariño, Albillo, Alicante, Alicante Bouchet, Antão Vaz, Aragones, Arinto, Arneis, Arvine, Assemblage, Barbera, Barbera Sarda, Blauburger, Blauburgunder (Pinot Noire), Bobal, Brachetto, Bronner, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cannonau, Carignan, Carignano, Cariñena, Carmenère, Castelao, Chardonnay, Chasselas, Chenin blanc, Cinsault, Clairette, Codega, Colombard, Concejon, Cornalin, Cortese, Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Diolinoir, Dornfelder, Fiano, Frühroter Veltliner, Galotta, Gamaret, Gamay, Garanoir (Gamay,Reichensteiner), Garganega, Garnacha, Geccetto, Gelber Moscatel, Gelber Muskateller, Gewürztraminer (Traminer, Heida), Glera, Gouveio, Grauburgunder, Graziano, Greco bianco, Grenache, Grenache blanc, Grigolino, Grillo, Grüner Veltliner, Heida, Humagne Rouge, Johanniter, Klevner, Lagrein, Macabeo, Malbec (Cot), Malvasia, Malvasia nera, Manto Negro, Manzoni Bianco, Marsanne Blanche, Marzemino, Mauzac, Mazuelo, Merlot, Molinara, Monastrell, Montepulciano, Moscatel, Moscato, Mourvèdre, Müller Thurgau (R-S), Muristellu, Muscadelle, Muscaris, Muscat, Muskat Ottonel, Nebbiolo, Negrette, Negroamaro, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Nero di Troia, Neuenburger, Nosiola, Olasz Rizling, Oseleta, Palomino, Pecorino, Perricone, Petit Verdot, Picpoul blanc, Pinot Blanc, Pinot Grigio (Pinot gris), Pinot Meunier, Pinotage (Pinot noir & Cinsault), Prensal Blanc, Primitivo (Zinfandel), Rabigato, Raboso Piave, Räuschling, Regent, Ribolla Gialla, Riesling, Riesling – Silvaner, Rolle, Rondinella, Roussanne, Sagrantino, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Savagnin Blanc, Sémillon, Shiraz (Syrah), Solaris, Sonstige Trauben, Sousao, Souvignier gris, Susumaniello, Sylvaner (Gros-Rhin), Tempranillo, Teroldego, Teroldego Rotaliano, Tinta Barroca, Tinta Caida, Tinta de Toro (Tempranillo), Tinta Roriz, Tintorera, Tocai, Torrontés, Touriga Franca, Touriga Francesca, Touriga Nacional, Traminer Aromatico, Trebbiano, Trincadeira, Verdeca, Verdejo, Verdelho, Vermentino, Vernatsch (Vernaccia), Viognier, Viosinho, Viura, Weissburgunder, Zinfandel (Primitivo), Zweigelt
Rating	Expovina Gold, Expovina Silber, Gambero Rosso, International Wine and Spirit Competitio, James Suckling, Mundus Vini Gold, Robert Parker, Vinea, Gran Prix du Vin Suisse, Weinwisser
Passt zu	Antipasti, Apero riche, Blauschimmelkäse, Brioche, Brunch, Dessert, Eingemachtes, Fisch in Salzkruste, Fondue Chinoise & Bourguignonne, gebratenem Fisch, gebratener Tofu auf Erbsenpüree, Geflügel, gereiftem Käse, Grill & Barbecue, Hartkäse, Kalb, Krustentieren, Lamm, mediterraner Küche, Meeresfrüchten, Meerfisch, mildem Curry, orientalischer Küche, Paella, Pasta, pikanten Gerichten, Pilzgerichten, Pizza, pochiertem Fisch, Pulposalat, Randen Carpaccio mit Baumnüssen, Rind, Risotto, Salat, scharfem Curry, Schinken, Schmorgerichten, Schokolade, Schwein, Spargeln, Sushi & Sashimi, süssem Gebäck, Süsswasserfisch, Tapas, Terrassenwein, Trockenfleisch, Trüffel, vegetarischer Küche, Weichkäse, Wildgerichten, Ziegenkäse