



Franconia Blau & Blau 2019

CHF 24.90 | 10 cl = CHF 3.32

Le vin présente une robe rouge rubis. Le nez révèle des arômes de sous-bois et d'épices. En bouche, il est élégant et équilibré avec une bonne persistance.

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Producteur | Jermann |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Italie |
| Région | Frioul-Vénétie Julienne |
| Appellation | IGT |
| Millésime | 2019 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Blaufränkisch, Pinot Nero |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 317610 |
| Accord mets et vins | Plats à base de porc, Charcuterie |



Vinification

Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé pendant environ 16 mois dans de petits fûts de chêne français.

Histoire

Ce qui commença avec Anton Jermann il y a 130 ans, Sivio Jermann reprenait en 1971. En 40 ans Silvio Jermann a renouvelé non seulement le vin de la région Friuli mais aussi le vin Italien.

