

Saric Probus 2022

Saric Serbien Fruška Gora 0.75 l 13% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein serbischer Rotwein aus der autochthonen Rebsorte Probus, mit fruchtigen Aromen wie Hagebutte, roter Kirsche und Blaubeere, lebendig und frisch mit mildem, salzigen Akzent.

Servierempfehlung

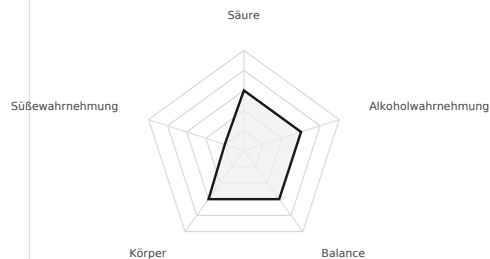
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse oder mediterranen Gerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den Genuss in den ersten 1–2 Jahren nach der Ernte, um seine frische Frucht und Lebendigkeit voll zu erleben.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Saftig

Servieren

Glas	Rotweinglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Mineralisch, Lebendig
------	--

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere, Kirsche
Gewürze	Vanille

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Salzig
-----------	---------------------------------

Begleitung

Speisenbegleitung	Grillgerichte, Hartkäse, Mediterrane Küche
-------------------	---