



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Wo die Sonne des Südens lebendig wird

Beschreibung:

Zwischen Ionischem Meer und Adria liegt das Weingut San Marzano im Herzen der Appellation Primitivo di Manduria – eine Landschaft voller Sonne und Ausdruck. Sein Primitivo begeistert mit üppiger Fruchtfülle und gewinnt durch sechs Monate Ausbau in Barriques an zusätzlicher Tiefe und Struktur. Diese gelungene Verbindung macht ihn zu einem echten Genuss-Preis-Hit für jeden Geschmack. Ein charaktvoller Wein, der die Wärme und Vielfalt Süditaliens eindrucksvoll widerspiegelt und zu einer genussvollen Pause einlädt.

Aromenprofil:

Purpurfarben, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksvolle, schwarzbeerig geprägte Nase von Kirschen und Brombeeren, auch etwas Cassis, ergänzt durch Zedernholz und Ceylon-Schwarztee. Ein feingeschliffener, sehr dichter Gaumen mit einer Fruchtaromatik, die sich auch auf dem Gaumen bestätigt, Blaubeeren und eine Spur Bittermandel, auch etwas Bergamotte; die Gerbstoffe sind reif und zeigen noch etwas Grip, druckvoll bis weit über die Mitte hinaus, dichtgewobenes, mediterranes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine San Marzano
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.