



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Genuss-Preis-Hit für jeden Geschmack

Beschreibung:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle, dank eines sechs Monate dauernden Ausbaus in Barriques zeigt er aber auch eine äusserst komplexe Struktur. Diese Kombination mögen einfach alle. Das Weingut San Marzano liegt im Herzen der Appellation Primitivo di Manduria auf einem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine San Marzano

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Primitivo

Artikelnummer: 0110422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.