

Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Harmonischer Blend aus Apulien



Beschreibung:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf Bordeaux-Weltstar Merlot – und das Ergebnis ist ein prachtvoller, unglaublich fruchtintensiver, samtigweicher Rotwein.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, leicht aufgehellter Rand. Eine mediterran anmutende Nase nach reifen Himbeeren und Kirschen, unterstützt durch Vanille und Kokosnoten, auch einige blumigen Noten. Am Gaumen schwarzbeerig, ergänzt durch etwas Zedernholz, mundfüllend und reich; eine gute Frischnote unterstützt die Fruchtaromatik, schliesslich auch schokoladige Noten und Kakao; ausgeglichener Abgang mit viel Temperament.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Vigneti del Salento

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 60% Primitivo, 40% Merlot

Artikelnummer: 0865721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Primitivo, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren