

Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Partywein voller Lebensfreude aus dem sonnigen Apulien

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubin, granatrote Reflexe. Brombeeren, Pflaumen, aber auch blumige Noten und etwas Schwarztee in der vielfältigen Nase, schliesslich auch Crémantschokolade und etwas Muskatnuss. Crémigweicher Auftakt, abgelöst von einer mundfüllenden, beerigen Aromatik, auch Kirschen, mit noch leicht spürbaren, aber reifen Tanninen; Mocca und Kokosnuss im temperamentvollen Abgang.

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: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

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

Artikelnummer: 0865723



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 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren