



1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Paradiesischer Primitivo vom Vorzeigeweingut

Beschreibung:

Bereits in der dritten Generation erzeugt Angelo Paradiso im nördlichen Apulien Weine. Seine besten Primitivo-Trauben gedeihen auf kalkhaltigen, durchlässigen Böden rund um Cerignola. Die Reben sind im Pergola-System angelegt, um sie optimal vor der intensiven Sonne zu schützen. Das Gründungsjahr des Familienweinguts, 1954, ist plakativ auf dem Etikett festgehalten. Ein ausserordentlich fein balancierter Primitivo mit viel Herz.

Degustationsnotiz:

Rubinrot von guter Intensität. Eine sehr mediterran anmutende Nase mit Düften nach schwarzem Holunder, Brombeeren, Schwarztee und etwas Unterholz. Am Gaumen zeigt sich eine überschwängliche Primitivo-Aromatik, weich und mit viel Fruchtdruck, nun auch rote Beeren, ergänzt durch Caramel und deutliche Moccanoten; sehr gekonnt texturiert, in der Aromatik nicht nachlassend bis ins lange haften bleibende Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Paradiso

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Primitivo

Artikelnummer: 0989721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 97/100, Mundus Vini Gold/, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.