



2017 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Erfolgs-Primitivo von San Marzano

Beschreibung:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria, die sich geografisch im Absatz des Stiefels befindet, zählt zu den Besten dieser Rebsorte. Die Selektion der Cantina San Marzano punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle. Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen vier Monate dauernden Ausbau in Barriquen.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot. Eine feinaromatische Primitivo-Frucht offenbart sich in der Nase: gut gereifte Brombeeren, schwarze Kirschen und eine Spur Schwarztee, dahinter ein Hauch Mon Chéri-Schokolade. Fruchtaromatischer Auftakt, abgelöst von einer druckvollen und sehr cremigen Beerenfrucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas Zedernholz und Kakaonoten; sehr feine Tannine, aromatisch intensiv bleibend bis ins mittellange 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
Region:	Apulien
Produzent:	San Marzano
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa

Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.