

2018 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo und Merlot: das Duo infernale



Beschreibung:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf den Bordeaux-Weltstar Merlot. Zu gleichen Teilen vereint, resultiert aus diesem Duo infernale ein mediterraner Rotwein mit überschwänglicher Frucht. Dennis Verdecchia, der Chefönologe von Vigneti del Salento, verleiht diesem Blend mit einem 6- bis 8-monatigen Ausbau in amerikanischen und französischen Barriques eine passende Röstaromatik.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr vinöse Nase nach Kirschen, Pflaumen aber auch floralen Noten und einer Spur Menthol. Am Gaumen sehr voluminös und ausgesprochen samtig, fruchtbetont und explosiv, auch eine feine Zimtnote und etwas Caramel sind auszumachen; über die Mitte hinaus eine passende Frische zeigend; balancierter, konzentrierter 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
Region:	Apulien
Produzent:	Vigneti del Salento
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	50% Primitivo, 50% Merlot
Artikelnummer:	0865718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Primitivo, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren