



2018 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Ein Fest für die Sinne aus Süditalien

Beschreibung:

Der Wein des Jahres 2020 hat sich als eine ausserordentliche Erfolgsgeschichte entpuppt. Im noch jungen Weingut Sava wird viel Wert auf eine präzise Vinifizierung gelegt. Mit dem Ausbau in erstklassigen Barriquen unterstreicht der junge Chefönologe Dennis Verdecchia die fruchtige Fülle und sorgt für eine feine Komplexität.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr typische Primitivo-Nase, die Aromen nach Brombeeren, Blaubeeren und einigen mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin freisetzt, dazu gesellt sich ein kräftiges Mokka. Viel Schmelz im ausdrucksvollen Auftakt, abgelöst von wiederum dunkelbeerigen Noten, nun auch Kirschen und etwas Lakritze, schliesslich englische Minze; etwas Zedernholz und balsamische Noten im anhaltenden, präzis vinifizierten Abgang. Ein temperamentvoller, typischer Primitivo.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Poggio Pasano
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1021618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.