



## 2019 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ein erstaunlicher Preis-Genuss-Wert

### **Beschreibung:**

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria, die sich 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 sechs Monate dauernden Ausbau in Barriquen. Diese Fruchtexplosion mag einfach jeder, vom Einsteiger bis zum Weinkenner.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot mit schönem Glanz. Saftige Kirschen, Blaubeeren, aber auch Edelhölzer und Schwarzteenoten in der zauberhaft mediterranen Nase. Am Gaumen bestätigen sich die Fruchtaromen im Wesentlichen, ergänzt durch Brombeeren und einige Tabaknoten, explosiv und samtig zugleich, mit noch spürbaren, aber gut eingebetteten Gerbstoffen; ein Hauch Bittermandel im fein texturierten, sehr fruchtbetonten 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	San Marzano
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20, Luca Maroni 93/100
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	0110419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold, Score 17.5/20, Luca Maroni  
93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Primitivo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**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.