



2020 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Eine Cuvée, die beeindruckt

Beschreibung:

Die Erfolgskellerei Cantine San Marzano ist stolz auf ihre Assemblage der drei Parade-Rebsorten Apuliens: Primitivo, Negroamaro und Malvasia. Verfeinert in einem 4-monatigen Barriqueausbau entsteht eine beeindruckende Cuvée.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, undurchdringliche Mitte. Eine charmante Nase, die an Heidelbeerkonfitüre, Kirschen und kleine, rote Erdbeeren erinnert, ergänzt durch Edelholznoten und etwas Vanille, auch Süssholz und etwas Earl Grey. Vollmundige Fruchtaromatik, die blau- und schwarzbeerigen Noten bestätigen sich; gekonnt balanciert und von gutem Fruchtdruck, reife Gerbstoffe mit noch etwas Grip; eine leichte Würze nach und nach, kraftvoll; aromatisch nicht nachlassend bis ins feintexturierte, erstaunlich lange 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):

Score 17.5/20

Ausbau:

6 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

Artikelnummer:

0592420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prima Voce

Rosso Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.