



2018 Librante

Primitivo di Manduria DOP, Azienda Agricola Luca Attanasio

Traditionell vinifizierter Primitivo vom Boutiquegut

Beschreibung:

Boutique-Weingut ist bei diesem Wein sehr passend, da die junge Azienda von Luca Attanasio gerade mal 4 Hektar Rebfläche umfasst. Sein Fokus gilt der Primitivo-Traube und er setzt ganz auf die Albarello-Erziehung (Buschrebe). Die Reben wachsen alle im bevorzugten Primitivo-Gebiet um Manduria herum.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, granatfarbene Akzente. Ein sehr vinöses und Rebsorten-typisches Bouquet nach Kirschen, Blaubeeren, aber auch Schwarztee und dezenten Tabaknoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen konzentrierten und fruchtbetonten Aromatik, nun auch Brombeeren und Preiselbeeren, dahinter Crémantschokolade; ein sehr gekonntes Tanningerüst, aromatisch anhaltend bis ins feinwürzige, ausdrucksstarke Finale. Ein trockener Primitivo, der zeigt, was diese Rebsorte zu leisten vermag.

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:	Luca Attanasio
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Veronelli 92/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0986118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Librante

Primitivo di Manduria DOP
Azienda Agricola Luca Attanasio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Veronelli 92/100
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.