



2020 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ein erstaunlicher Genuss-Preis-Wert

Beschreibung:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle, dank eines sechs Monate dauernden Ausbaus in Barriquen zeigt er aber auch eine äusserst komplexe Struktur. Diese Kombination mag einfach jeder, vom Einsteiger bis zum Weinkenner. Das Weingut San Marzano liegt im Herzen der DOC Primitivo di Manduria auf einem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht violette Akzente. Dunkelbeerige Noten nach Blaubeeren und Kirschen, auch Schwarztee und eine Spur Nougat, schliesslich auch Edelholznoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischfruchtigen Aromatik, dessen Aromen der Nase sich bestätigen, auch eine Spur Bittermandel und Caramel, schliesslich etwas Tabak; sehr explosiv und konzentriert, feintexturiert; druckvolles 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 Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.