



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	San Marzano
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	0110420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.