2021 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Genuss-Preis-Hit für jeden Geschmack

Beschreibung:
Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle, dank eines sechs Monate dauernden Ausbaus in Barriques zeigt er aber auch eine äusserst komplexe Struktur. Diese Kombination mögen einfach alle. Das Weingut San Marzano liegt im Herzen Primitivo di Manduria auf einem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria.

Degustationsnotiz:
Purpurrote Robe, etwas aufgehellter Rand. Eine ausdrucksvolle, schwarzbeerig geprägte Nase von schwarzen Kirschen und Brombeeren, auch etwas Menthol, ergänzt durch Schwarztee und eine Spur Caramel. Ein feingeschliffener, sehr dichter Gaumen mit einer Fruchtaromatik, die sich auch auf dem Gaumen bestätigt, nun auch Heidelbeeren und eine Spur Bittermandel; sehr feine Gerbstoffe, die noch etwas spürbar sind, druckvoll bis weit über die Mitte hinaus; charmantes, mediterranes Finale.

Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110421

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch