



2020 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Primitivo-Perle mit grosser Fangemeinde

Beschreibung:

Der Wein des Jahres 2020 hat sich als eine ausserordentliche Erfolgsgeschichte entpuppt. Im noch jungen Weingut Sava wird viel Wert auf eine präzise Vinifizierung gelegt. Mit dem Ausbau in erstklassigen Barriquen unterstreicht der junge Chefönologe Dennis Verdecchia die fruchtige Fülle und sorgt für eine feine Komplexität.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, leicht durchscheinend. Rebsortentypisch prächtige Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und etwas Schwarztee in der Nase, dahinter eine Spur Malz und eine feine Würze. Viel Samtigkeit und Explosivität am Gaumen: nebst dem dunkelbeerigen Noten auch eine Spur Menthol, eine schöne Fruchtsüsse zeigend, unterlegt mit einer passenden Frische, sehr ausgewogen und konzentriert; ein Hauch Vanille und Mocca im anhaltenden, sehr mediterranen Finale.

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: | Poggio Pasano |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Rebsorte(n): | 100% Primitivo |
| Artikelnummer: | 1021620 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Primitivo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |