



2021 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Ein Fest für die Sinne aus Süditalien

Beschreibung:

Der Mövenpick Wein des Jahres 2020 hat sich als eine ausserordentliche Erfolgsgeschichte entpuppt. Das Traubengut für diesen konzentrierten Primitivo stammt aus den ältesten Buschreben der apulischen Regionen Manduria und Sava. Im jungen Weingut Sava wird viel Wert auf eine präzise Vinifizierung gelegt. Mit dem Ausbau in erstklassigen französischen und amerikanischen Barriques unterstreicht der junge Chefönologe Dennis Verdecchia die fruchtige Fülle und sorgt für eine feine Komplexität.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, nur leicht durchschimmernd. Ein nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum: dunkelbeerige Noten nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, aber auch blumige Noten sowie Schokoladentrüffel und eine Spur Schwarztee. Am Gaumen gefällt der weiche, perfekt balancierte Auftakt, der abgelöst wird von einer samtigen, sehr druckvollen Gaumenaromatik, nebst beerigen Noten auch eine Spur Gewürznelke, Kakaonoten und etwas Vanille runden die Aromatik aufs Schönste ab; stimmiges, temperamentvolles 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:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1021621

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 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.