

2016 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo vereint mit Merlot



Beschreibung:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf Bordeaux-Weltstar Merlot – und das Ergebnis ist ein prachtvoller, unglaublich fruchtintensiver, samtigweicher Rotwein.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. In der intensiven Nase verbinden sich Düfte nach rotbeerigen und würzigen Noten, auch angenehme Schokoladetöne. Ein bemerkenswert zugängliches Fruchtbouquet zeigt sich am Gaumen, unterstützt von Noten nach Minze und Edelhölzern, schliesslich etwas Vanille; temperamentvoll-südländisches Finale.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Vigneti del Salento
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	50% Primitivo, 50% Merlot
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0865716075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP

Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Traubensorte(en):	50% Primitivo, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren