2021 Setapura

Primitivo Appassimento, Puglia IGT, Montemajor

Zelebrieren Sie Dolce Vita wie in Süditalien

Beschreibung:
Ein Hoch auf Retro, Nostalgie, farbige Sonnenschirme, Lido und Fernweh. Mit dem Appassimento Setapura holen Sie sich Apuliens Lebensgefühl nach Hause. Dieser schmeichelhafte, lebendige Primitivo verdankt seine natürliche Konzentration, Frucht und Röstaromen dem Antrocknen des Traubenguts. Mit seinem Charme und Facettenreichtum lässt er die Sonne des Südens auch im Winter erstrahlen.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpurrot, granatrote Nuancen. Ein von viel Reife zeugendes Bouquet, an Dörrzwetschgen, schwarze Kirschen und Nougat erinnernd, auch eine zarte Caramelnote dahinter. Der Gaumen präsentiert sich erstaunlich dicht, nun auch Preiselbeergelée und Erdbeeren, sehr straff und mit samtweichen Tanninen unterlegt, ergänzt durch eine dezente Frische, die diesem Appassimento viel Lebendigkeit verleiht, ausgewogen und sehr samtig im anhaltenden Finish. Ein facettenreicher Primitivo, der leicht gekühlt am besten schmeckt.
Passt zu:
Tomatenbasierenden Spezialitäten der italienischen Küche wie Lasagne, Tomatenspaghetti oder Pizza, Pilzgerichten, Schmorgerichten, Grilladen, herzhaften Eintöpfen, Gemüseaufläufen, kalten Platten.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1278821

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

Setapura

Primitivo Appassimento
Puglia IGT
Montemajor

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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