



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. Durch das Antrocknen des Primitivo-Traubenguts gewinnt der Wein an natürlicher Konzentration und Frucht, gleichzeitig zeigt er sich charmant und facettenreich.

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:	Nativ
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18,5/20
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1278821

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:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.