



2017 Vora

Primitivo Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Verlässlicher Wert aus Apulien

Beschreibung:

San Marzano zählt zu den beliebtesten und auch bekanntesten Weingüter der Region Apulien. Eine Symbiose aus Tradition und Innovation bei der Herstellung, lassen qualitativ hochwertige Weine entstehen, die genussvolle Momente für jeden Tag versprechen. Es zeigt auf, dass hervorragende Qualität und ein attraktiver Preise sich nicht widersprechen müssen. Der Primitvo Salento IGP von der talentierten Önologin Caterina Bellnova verspricht unbeschwertes Trinkvergnügen für jede Gelegenheit.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein Rebsorten-typisches Bouquet nach Brombeeren und Heidelbeeren, gepaart mit Schwarzteenoten und Crémant-Schokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Frucht, nun auch schwarze Kirschen und eine Spur Süssholz, mit weichen, ausgereiften Tanninen; feinfruchtiges, intensives Finale.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------|----------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Apulien |
| Produzent: | San Marzano |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2023 |
| Rebsorte(n): | 100% Primitivo |
| Artikelnummer: | 0921717 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Primitivo Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Primitivo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2023 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |