



2019 ES

Primitivo Salento IGT, Gianfranco Fino

Degustationsnotiz:

Explosives fruchtiges Bouquet mit würzigen Noten (Cassis, Pfeffer, Minze). Am Gaumen dicht strukturiert, spürbare Säure und feine Tannine, langes und fruchtiges Finale. Geschliffen und elegant, trotz des hohen Alkoholgehalts.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------|----------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Apulien |
| Produzent: | |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 16.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Rebsorte(n): | Primitivo |
| Artikelnummer: | 1349319 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ES

Primitivo Salento IGT
Gianfranco Fino

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | Primitivo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 16.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |