



2019 SE

Primitivo Salento IGT, Gianfranco Fino

Degustationsnotiz:

Klares Rubinrot, typisch intensiv für einen Primitivo, ohne aufdringlich zu sein. An der Nase intensive Fruchtnoten von Kirsche und Waldfrucht, veredelt durch einen Hauch von Minze und einen mediterranen Aspekt.; ;

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): | |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | Primitivo |
| Artikelnummer: | 1349419 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

SE

Primitivo Salento IGT
Gianfranco Fino

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | Primitivo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |