

2023 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo vereint mit Merlot



Beschreibung:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf Bordeaux-Weltstar Merlot – und das Ergebnis ist ein prachtvoller, unglaublich fruchtintensiver, samtigweicher Rotwein.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubin, granatrote Reflexe. Brombeeren, Pflaumen, aber auch blumige Noten und etwas Schwarztee in der vielfältigen Nase, schliesslich auch Crémantschokolade und etwas Muskatnuss. Crèmigweicher Auftakt, abgelöst von einer mundfüllenden, beerigen Aromatik, auch Kirschen, mit noch leicht spürbaren, aber reifen Tanninen; Mocca und Kokosnuss im temperamentvollen Abgang.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Italien
Region: Apulien
Produzent: Vigneti del Salento

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Rebsorte(n): 60% Primitivo, 40% Merlot
Artikelnummer: 0865723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP

Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	60% Primitivo, 40% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren