



Sant'Andrea

Nero di Troia-Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Ein paradiesischer Primitivo

Beschreibung:

Ein herrlicher Einstieg in die zauberhafte Welt der Rebsorte Primitivo. Die Trauben für den Sant'Andrea reifen im Süden Italiens auf den fruchtbaren Böden um die apulische Stadt Cerignola. Reife Frucht, intensive Gewürzaromatik, eine milde Säure und sehr wenig Tannin zeichnen diesen sanften Primitivo aus.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Paradiso

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 70% Nero di Troia, 30% Primitivo

Artikelnummer: 1071823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sant'Andrea

Nero di Troia-Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Nero di Troia, 30% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.