

Primitivo Salento IGT

Masseria Doppio Passo

Fülle, Intensität und Charme

Beschreibung:

Hergestellt aus der einheimischen Primitivo-Traube verdankt der Doppio Passo seinen intensiven Geschmack und seinen weichen Charakter der Tatsache, dass die Trauben spät und bei voller Reife geerntet werden. So entsteht ein runder und besonders fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten.

Aromenprofil:

In der Nase präsentiert sich der Wein mit Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren sowie einer einladenden Kakao Note. Durch die gestaffelte Lese ist der Wein reicher an Farbe und Extrakt und erhält so mehr Fülle und Charakter, was sich am Gaumen wunderbar abspielt. Der Wein wird abgerundet durch seine sanften Tannine und feiner Restüße

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1181123



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Salento IGT

Masseria Doppio Passo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.