



Primitivo di Manduria DOC

Terre Avare, Cantine Francesco Minini

Von Apuliens sonnigen Hügeln direkt ins Glas

Beschreibung:

Zusammen mit seinem Freund Vincenzo, dessen Familie seit vielen Generationen in Apulien Wein erzeugt, hat Mario Minini das Projekt "Qualität in Apulien" gestartet. Der Eine hat die Weinberge und die Kellerei in Apulien, der Andere hat das Kapital und den Qualitätsanspruch des Nordens. Das Ziel von Mario und Vincenzo ist es die typischen Weine des Südens auf hohem Qualitätsniveau zu vernünftigen Preisen anzubieten. Daher zeigt sich die Linie in neuem Design, angepasst an den hohen Qualitätsanspruch.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Violet, im Bouquet herrliche Frucht reifer schwarzer Kirsche, eingelegte Pflaume und Granatapfel, dazu eine elegante Würze von Holz und Tabak. Zeigt am Gaumen viel warme Fülle und Tiefe mit einer extrem angenehmen, weichen Tanninstruktur und niedriger Säure. Das lange Finale macht Lust auf mehr

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine Francesco Minini
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1191721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC

Terre Avare
Cantine Francesco Minini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.