



Primitivo di Manduria DOC

Terre Avare, Cantine Francesco Minini

Von Apuliens sonnigen Hügeln direkt ins Glas

Beschreibung:

In den Hochebenen Apuliens gedeihen die Reben, an welchen die Trauben für diesen Primitivo bis zur Perfektion ausreifen dürfen, bevor sie für rund 9 Monate im großen Holzfass reifen. Der Wein entwickelt eine tolle Fruchtigkeit mit Noten von Pflaumen, dunklen Kirschen und sanft rauchigem Tabak. Die Lagerfähigkeit dieses Primitivos ist enorm und er wird sich geschmacklich noch weiter öffnen.

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: 6 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Primitivo

Artikelnummer: 1191722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC

Terre Avare
Cantine Francesco Minini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.