



Sessantanni

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Primitivo von 60 Jahre alten Rebstöcken

Beschreibung:

Der Weinbau hat in San Marzano eine tausendjährige Tradition, die in den ältesten Weingärten, in denen sich viele jahrhundertealte Klone befinden, großartige Früchte hervorbringt. Aus diesem historischen Vermächtnis der Natur entsteht aus mehr als sechzig Jahre alten Rebstöcken der Primitivo Sessantanni.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur, violette Akzente. Ein ausdrucksstarkes, kraftvolles Bouquet nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, kandierten Orangen und Zartbitterschokolade, schließlich ein Hauch Tabak. Weicher Auftakt, abgelöst von einem sehr geschmacksintensiven Gaumenbild: dunkle Beeren, Zedernholz, aber auch Nougat und Vanille, auch Schwarztee; sehr fein texturiert und mit einer passenden Frische unterlegt, Röstaromen von Kakao und Mokka gesellen sich dazu; sehr lange anhaltendes Finale mit gut verschmolzenen Tanninen.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine San Marzano

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Primitivo

Artikelnummer: 1069920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sessantanni

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.