



Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Primitivo-Perle mit grosser Fangemeinde

Beschreibung:

Der Wein des Jahres 2020 hat sich als eine ausserordentliche Erfolgsgeschichte entpuppt. Im noch jungen Weingut Sava wird viel Wert auf eine präzise Vinifizierung gelegt. Mit dem Ausbau in erstklassigen Barriquen unterstreicht der junge Chefönologe Dennis Verdecchia die fruchtige Fülle und sorgt für eine feine Komplexität.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, nur leicht durchschimmernd. Ein nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum: dunkelbeerige Noten nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, aber auch blumige Noten sowie Schokoladentrüffel und eine Spur Schwarztee. Am Gaumen gefällt der weiche, perfekt balancierte Auftakt, der abgelöst wird von einer samtigen, sehr druckvollen Gaumenaromatik, nebst beerigen Noten auch eine Spur Gewürznelke, Kakaonoten und etwas Vanille runden die Aromatik aufs Schönste ab; stimmiges, temperamentvolles Finale.

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:	Cantina Sava
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1021622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.