

Trefilari

Primitivo Salento IGP, Cantina Sampietrana

Großartiger Primitivo im Appassimento-Stil.

Beschreibung:

Selektive Handlese, 30% der Trauben wurden angetrocknet. Ein Wein mit unglaublichem Extraktreichtum und viel Frucht reifer Amarenakirsch-, Brombeer- und Blaubeerfrucht. Elegant, geschmeidig und vollmundig.

Degustationsnotiz:

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 Sampietrana

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 1194823



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trefilari

Primitivo Salento IGP
Cantina Sampietrana

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.