



## Sant'Andrea

Nero di Troia-Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Ein paradiesischer Primitivo

**Beschreibung:**

Ein herrlicher Einstieg in die zauberhafte Welt der Rebsorte Primitivo. Die Trauben für den Sant'Andrea reifen im Süden Italiens auf den fruchtbaren Böden um die apulische Stadt Cerignola. Reife Frucht, intensive Gewürzaromatik, eine milde Säure und sehr wenig Tannin zeichnen diesen sanften Primitivo aus.

**Aromenprofil:**

**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.

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Cantine Paradiso

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 70% Nero di Troia, 30% Primitivo

**Artikelnummer:** 1071824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sant'Andrea

Nero di Troia-Primitivo Puglia IGP  
Cantine Paradiso

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Nero di Troia, 30% Primitivo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.