

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.

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:	Cantina Sampietrana
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Primitivo
Artikelnummer:	1194824



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trefilari

Primitivo Salento IGP
Cantina Sampietrana

Herkunft:	Italien
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Luca Maroni 97/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Primitivo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.