



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Mediterraner Primitivo mit Barrique-Ausbau

Beschreibung:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria, die sich geografisch im Absatz des Stiefels befindet, zählt zu den Besten dieser Rebsorte. Die Selektion der Cantina San Marzano punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle. Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen vier Monate dauernden Ausbau in Barriques.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksvolle, schwarzbeerig geprägte Nase von Kirschen und Brombeeren, auch etwas Cassis, ergänzt durch Zedernholz und Ceylon-Schwarztee. Ein feingeschliffener, sehr dichter Gaumen mit einer Fruchtaromatik, die sich auch auf dem Gaumen bestätigt, Blaubeeren und eine Spur Bittermandel, auch etwas Bergamotte; die Gerbstoffe sind reif und zeigen noch etwas Grip, druckvoll bis weit über die Mitte hinaus, dichtgewobenes, mediterranes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine San Marzano
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.