

Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo vereint mit Merlot



Beschreibung:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf Bordeaux-Weltstar Merlot – und das Ergebnis ist ein prachtvoller, unglaublich fruchtintensiver, samtigweicher Rotwein.

Aromenprofil:

Kraftvolles Rubin, granatrote Reflexe. Brombeeren, Pflaumen, aber auch blumige Noten und etwas Schwarztee in der vielfältigen Nase, schließlich auch Crémantschokolade und etwas Muskatnuss. Crèmigweicher Auftakt, abgelöst von einer mundfüllenden, beerigen Aromatik, auch Kirschen, mit noch leicht spürbaren, aber reifen Tanninen; Mokka und Kokosnuss im temperamentvollen Abgang.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Vigneti del Salento

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Primitivo, 40% Merlot

Artikelnummer: 0865722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Primitivo, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.