



Setapura

Primitivo Appassimento, Puglia IGT, Montemajor

Zelebrieren Sie Dolce Vita wie in Süditalien

Beschreibung:

Ein Hoch auf Retro, Nostalgie, farbige Sonnenschirme, Lido und Fernweh. Mit dem Appassimento Setapura holen Sie sich Apuliens Lebensgefühl nach Hause. Dieser schmeichelhafte, lebendige Primitivo verdankt seine natürliche Konzentration, Frucht und Röstaromen dem Antrocknen des Traubenguts. Mit seinem Charme und Facettenreichtum lässt er die Sonne des Südens auch im Winter erstrahlen.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot, granatrote Nuancen. Ein von viel Reife zeugendes Bouquet, an Dörrzwetschgen, schwarze Kirschen und Nougat erinnernd, auch eine zarte Karamellnote dahinter. Der Gaumen präsentiert sich erstaunlich dicht, nun auch Preiselbeergelee und Erdbeeren, sehr straff und mit samtweichen Tanninen unterlegt, ergänzt durch eine dezente Frische, die diesem Appassimento viel Lebendigkeit verleiht, ausgewogen und sehr samtig im anhaltenden Finish. Ein facettenreicher Primitivo, der leicht gekühlt am besten schmeckt.

Passt zu:

Tomatenbasierenden Spezialitäten der italienischen Küche wie Lasagne, Tomatenspaghetti oder Pizza, Pilzgerichten, Schmorgerichten, Grilladen, herzhaften Eintöpfen, Gemüseaufläufen, kalten Platten.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Puglia IGT
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1278821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Setapura

Primitivo Appassimento
Puglia IGT

Herkunft: Italien
Ratings: Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Vinum 90/100
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.