



2017 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Die drei großen Rebsorten Süditaliens vereint

Beschreibung:

Die Erfolgskellerei Cantine San Marzano ist stolz auf ihre Assemblage der drei Parade-Rebsorten Apuliens: Primitivo, Malvasia Nera und Negroamaro. Verfeinert in einem 4-monatigen Barriqueausbau entsteht eine beeindruckende Cuvée.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur. Eine bezaubernde Nase, die an schwarze Kirschen, Heidelbeergelee und Zedernholz erinnert, auch Vanille und eine Spur Schwarztee sind auszumachen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr fruchtintensiven, vorwiegend schwarzbeerig geprägten Gaumenaromatik, mit einer feinen Malznote unterlegt; über die Mitte hinaus auch schokoladige Noten, sehr feine Gerbstoffe; aromatisch nicht nachlassend, sehr saftig und druckvoll im mediterran ausklingenden 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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Apulien

Produzent:

San Marzano

Bewertung(en):

Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold/ , Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/

Herstellung:

6 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Traubensorte(n):

33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0592417075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prima Voce

Rosso Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold/ ,
Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/
Traubensorte(en): 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33%
Negroamaro
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.