



2016 1954

Primitivo Puglia IGP, Vinolea Paradiso

Paradiesischer Primitivo mit Höchstnote

Beschreibung:

Bereits in der dritten Generation erzeugt Angelo Paradiso im nördlichen Apulien Weine. Seine besten Primitivo-Trauben gedeihen auf kalkhaltigen, durchlässigen Böden rund um Cerignola. Die Reben sind im Pergola-System angelegt, um sie optimal vor der intensiven Sonne zu schützen. Das Gründungsjahr des Familienweinguts, 1954, ist plakativ auf dem Etikett festgehalten. Ein außerordentlich fein balancierter Primitivo mit viel Herz.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein sehr ausgewogenes, fein parfümiertes Bouquet nach roten und schwarzen Beeren, etwas Schwarztee, Rosenblättern und schokoladigen Noten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr cremigen, explosiven Gaumenaromatik, Himbeeren und schwarze Kirschen, aber auch Edelholznoten sind auszumachen, schliesslich eine Spur Caramel; sehr feine Tannine, eine angenehme Frische führt in den langanhaltenden Finish.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Cantine Paradiso
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Herstellung:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Primitivo
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0989716075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Vinolea Paradiso

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.