



2016 1954Primitivo 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 crèmigen, 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: Paradiso

Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Ausbau: 14 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Artikelnummer: 0989716



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP Vinolea Paradiso

Herkunft: Italier

Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 14 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.