

2017 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo mit Merlot vereint



Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubin, violette Nuancen. Die Nase ist dominiert von rotbeerigen Noten nach Himbeergelee und Erdbeeren, auch von Edelholznoten und einem Hauch Zimt, schliesslich gesellt sich der süsse Veilchenduft dazu. Weicher Auftakt, abgelöst von einer wahren Fruchtexplosion, nun auch Pflaumen und Amarenakirschen, passend unterstützt durch eine angenehme Frischenote; ausgeglichen und gradlinig, mittellanges Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Vigneti del Salento
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	50% Primitivo, 50% Merlot
Artikelnummer:	0865717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Primitivo, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren