

## 2018 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo mit Merlot vereint



### Beschreibung:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf den Bordeaux-Weltstar Merlot. Zu gleichen Teilen vereint, resultiert aus diesem Duo infernale ein mediterraner Rotwein mit überschwänglicher Frucht. Dennis Verdecchia, der Chefönologe von Vigneti del Salento, verleiht diesem Blend mit einem 6- bis 8-monatigen Ausbau in amerikanischen und französischen Barriques eine passende Röstaromatik.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr vinöse Nase nach Kirschen, Pflaumen aber auch floralen Noten und einer Spur Menthol. Am Gaumen sehr voluminös und ausgesprochen samtig, fruchtbetont und explosiv, auch eine feine Zimtnote und etwas Caramel sind auszumachen; über die Mitte hinaus eine passende Frische zeigend; balancierter, konzentrierter Abgang.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	Vigneti del Salento
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Primitivo, 50% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0865718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Suolo Rosso

Puglia IGP  
Vigneti del Salento

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Primitivo, 50% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren