



2017 Librante

Primitivo di Manduria DOP, Azienda Agricola Luca Attanasio

Ein Primitivo, der in punkto Komplexität ein klares Plus hat

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe von guter Konzentration. Ein bezauberndes Bouquet, das an reife Himbeeren, Kirschen, aber auch Nougat und Crême brûlée erinnert, schliesslich eine feine Spur Schwarztee. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr fein komponierten, ausdrucksstarken Primitivo-Frucht, nun auch Pflaumen und schwarzer Holunder, unterlegt von sehr feinen Gerbstoffen; über die Mitte hinaus machen sich einige Zederholznoten bemerkbar, auch schokoladige Noten und eine feinwürzige Note nach Wachodler im lange anhaltenden Abgang.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien
Region: Apulien

Produzent: Luca Attanasio

Bewertung(en): Veronelli 94/100, Score 18.5/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 17.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Artikelnummer: 0986117



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Librante

Primitivo di Manduria DOP Azienda Agricola Luca Attanasio

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Veronelli 94/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 17.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.