



## 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 Crème 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	Attanasio Luca
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	17.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	0986117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Librante**

Primitivo di Manduria DOP  
Azienda Agricola Luca Attanasio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	17.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.