

2017 1954

Primitivo 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 der Etikette festgehalten. Ein außerordentlich fein balancierter Primitivo mit viel Herz.

Degustationsnotiz:
Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine sehr mediterran anmutende Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Schwarztee, einigen Wildkräutern und etwas Malz. Am Gaumen zeigt sich eine überschwängliche Primitivo-Aromatik, weich und mit viel Fruchtdruck, nun auch Himbeeren, unterlegt von einer passenden Frische, schliesslich auch sanfte Aromen von Milchschokolade und Malz; sehr gekonnt texturiert, in der Aromatik nicht nachlassend bis ins lange haften bleibende Finale.

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 93/100, Score 18/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 4/5, Gambero Rosso 2/3
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0989717

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Vinolea Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 93/100, Score 18/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 4/5, Gambero Rosso 2/3
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de