



2018 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Mediterraner Primitivo mit Barrique-Ausbau

Beschreibung:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria, die sich geografisch im Absatz des Stiefels befindet, zählt zu den Besten dieser Rebsorte. Die Selektion der Cantina San Marzano punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle. Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen vier Monate dauernden Ausbau in Barriques.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksvolle, schwarzbeerig geprägte Nase von Kirschen und Brombeeren, ergänzt durch etwas Zedernholz und Ceylon-Schwarztee. Ein feingeschliffener, sehr dichter Gaumen mit einer Fruchtaromatik, die sich auch auf dem Gaumen bestätigt, nun auch Blaubeeren und eine Spur Bittermandel, auch etwas Bergamotte; sehr feine Gerbstoffe, druckvoll bis weit über die Mitte hinaus, dichtgewobenes, mediterranes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	San Marzano
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.