



2019 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Eine Cuvée, die beeindruckt

Beschreibung:

Die Erfolgskellerei Cantine San Marzano ist stolz auf ihre Assemblage der drei Parade-Rebsorten Apuliens: Primitivo, Negroamaro und Malvasia. Verfeinert in einem 4-monatigen Barriqueausbau entsteht eine beeindruckende Cuvée.

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):

Score 17.5/20

Ausbau:

6 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

Artikelnummer:

0592419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prima Voce

Rosso Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 17.5/20
Rebsorte(n): 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33%
Negroamaro
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.