



2019 Sant'Andrea

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Ein paradiesischer Primitivo

Beschreibung:

Ein herrlicher Einstieg in die zauberhafte Welt der Rebsorte Primitivo. Die Trauben für den Sant'Andrea reifen im Süden Italiens auf den fruchtbaren Böden um die apulische Stadt Cerignola. Reife Frucht, intensive Gewürzaromatik, eine milde Säure und sehr wenig Tannin zeichnen diesen sanften Primitivo aus.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Cantine Paradiso
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1071819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sant'Andrea

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.