



2018 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:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein überschwängliches Fruchtbouquet, das Aromen von Kirschen, Brombeeren und passenden Röstaromen zeigt, dahinter auch etwas Nougat und einige Akzente mediterraner Kräuter. Samtig und sehr fruchtintensiv präsentiert sich der Gaumen, ausgeglichen und von einer passenden Frischenote unterlegt, druckvoll und fein texturiert; die Tannine sind reichlich vorhanden, aber gut integriert, temperamentvolles 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 96/100, Score 18/20

Ausbau:

14 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

100% Primitivo

Artikelnummer:

0989718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Vinolea Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.