



## 2017 Sessantanni

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Primitivo von 60 Jahre alten Rebstöcken

### **Beschreibung:**

Der Weinbau hat in San Marzano eine tausendjährige Tradition, die in den ältesten Weingärten, in denen sich viele jahrhundertealte Klone befinden, großartige Früchte hervorbringt. Aus diesem historischen Vermächtnis der Natur entsteht aus mehr als sechzig Jahre alten Rebstöcken der Primitivo Sessantanni.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur, violette Akzente. Ein ausdrucksstarkes, kraftvolles Bouquet nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, kandierten Orangen und Zartbitterschokolade, schließlich ein Hauch Tabak. Weicher Auftakt, abgelöst von einem sehr geschmacksintensiven Gaumenbild: dunkle Beeren, Zedernholz, aber auch Nougat und Vanille, auch Schwarztee; sehr fein texturiert und mit einer passenden Frische unterlegt, Röstaromen von Kakao und Mokka gesellen sich dazu; sehr lange anhaltendes Finale mit gut verschmolzenen Tanninen.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	San Marzano
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Luca Maroni 99/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Artikelnummer:</b>	1069917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sessantanni**

Primitivo di Manduria DOP  
Cantine San Marzano

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Luca Maroni  
99/100  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.