



**2019 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 dem Etikett festgehalten. Ein außerordentlich fein balancierter Primitivo mit viel Herz.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Eine sehr mediterran anmutende Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Schwarztee, einigen Wildkräutern und etwas Malz, auch eine Spur Nougat. Am Gaumen zeigt sich eine überschwängliche Primitivo-Aromatik, weich und mit viel Fruchtdruck, nun auch Blaubeeren, unterlegt von einer passenden Frische, schliesslich auch sanfte Aromen von Milkschokolade und Mokka; sehr gekonnt texturiert, in der Aromatik nicht nachlassend bis in den anhaltenden Abgang.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Apulien

**Produzent:**

Cantine Paradiso

**Bewertung(en):**

Luca Maroni 96/100, Score 18/20, Gilbert & Gaillard 92/100

**Ausbau:**

14 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):**

100% Primitivo

**Artikelnummer:**

0989719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### 1954

Primitivo Puglia IGP  
Vinolea Paradiso

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 96/100, Score 18/20, Gilbert & Gaillard 92/100  
**Rebsorte(n):** 100% Primitivo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.