



2020 1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Paradiesischer Primitivo vom Familienweingut

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, leicht aufgehellter Rand. Ein sehr ausgewogenes, fein parfümiertes Bouquet nach roten und schwarzen Beeren, Kirschen und Erdbeeren, etwas Schwarztee, Rosenblättern und schokoladigen Noten, auch etwas Menthol. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr cremigen, explosiven Gaumenaromatik, Himbeeren und schwarze Kirschen, aber auch Edelholznoten sind auszumachen, schließlich eine Spur Karamell; sehr feine Tannine, eine angenehme Frische führt in den langanhaltenden Abgang, zu welchem sich auch einige mediterrane Kräuternoten gesellen.

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):

Luca Maroni 98/100, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Concours Mondial Bruxelles Silver, Falstaff 90/100, International Wine and Spirit Competition Bronze/100

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

100% Primitivo

Artikelnummer:

0989720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Concours Mondial Bruxelles Silver, Falstaff 90/100, International Wine and Spirit Competition Bronze/100
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.