2020 Appassimento Puglia IGT

Masseria Doppio Passo

Dicht, üppig und wunderbar samtig

Beschreibung:
Die Macher des beliebten Primitivos haben für diesen Wein noch einmal nachgelegt und stellen einen Wein im Appassimentoverfahren her, was für eine tolle Aromenkonzentration und Dichte sorgt.
Degustationsnotiz:
Im Glas erscheint der Wein in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase eine Harmonie von reifer Pflaume, roten und dunklen Beeren, sowie ein Hauch Vanille. Im Geschmack präsentiert er sich mit einer feinen Fruchtsüße, samtigen Aromen von Bitterschokolade, reifer und getrockneter roter Früchte. Die Restsüße passt sich rund der gesamten Aromatik an.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Botter Vini
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1181320

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento Puglia IGT

Masseria Doppio Passo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de