

2019 Primitivo Riserva

Manduria DOC, Masseria Doppio Passo

Harmonischer Primitivo-Genuss



Beschreibung:

Das spannende an dieser Riserva aus 100 % Primitivo Trauben sind die zwei Lesedurchgänge, in denen die Trauben in unterschiedlichen Reifegraden geerntet werden. Zunächst wird in einem ersten Durchgang Ende August knapp die Hälfte der Trauben geerntet und bereits vinifiziert. Nach einem guten weiteren Monat erntet man dann die zweite Hälfte der Trauben, die am Stock noch weiter reifen konnte und so nun eine unglaubliche Tiefe und Komplexität in den Wein bringt. So entsteht ein besonders spannender Primitivo, den Sie wunderbar zu gegrilltem Fleisch kombinieren können.

Degustationsnotiz:

Intensive rubinrote Farbe; weiches und intensives Bukett von roten Früchten mit sehr markanter Pflaumen Note, dazu gesellen sich angenehme Kokosnuss und Vanillearomen. Am Gaumen rund und reich an feinen Tanninen. Langanhaltender und harmonischer Abgang.

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):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Artikelnummer:	1181219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Riserva

Manduria DOC
Masseria Doppio Passo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
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.