



2021 Primitivo di Manduria DOC

Borgo del Mandorlo, Botter

Komplexer Primitivo aus dem Hause Botter

Beschreibung:

Die Weinkellerei Botter hat diesem Primitivo den Beinamen „BORGO DEL MANDORLO“ gegeben. Dieser Name ist ein Hinweis der Nähe des Weinbergs, aus dem die Trauben stammen, zu einer bekannten Sandsteinhöhle. Zur Zeit der Römer zählte die Familie von Plinius dem Älteren sie zu seinem Besitz. Das erstaunliche an der Höhle ist ein alter Mandelbaum, der allein mitten in der Höhle steht. Die entrappten und schonend gepressten Trauben werden mit dem traditionellen System des "getauchten Tresterhutes" vinifiziert, das eingesetzt wird, um die feinen Tannine und die sortentypischen Fruchtmerkmale zu extrahieren. Genießen Sie diesen Primitivo ohne Essensbegleitung vor dem Kamin oder zu einem gereiften Käse.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles, nahezu schwarzes Purpur, vollwürziges, fruchtbetontes Bukett mit einem Korb reifer Früchte. Am Gaumen gut strukturiert, weich, extraktsüß und mit samtigen, weichen Tanninen. Sehr gut zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigem Geflügel.

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:	Botter Vini
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	1140621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC

Borgo del Mandorlo
Botter

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.