



2018 Sessantanni

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Primitivo von 60 Jahre alten Rebstöcken

Beschreibung:

Der Weinbau hat in San Marzano eine tausendjährige Tradition, die in den ältesten Weingärten, in denen sich viele jahrhundertealte Klone befinden, großartige Früchte hervorbringt. Aus diesem historischen Vermächtnis der Natur entsteht aus mehr als sechzig Jahre alten Rebstöcken der Primitivo Sessantanni.

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:	San Marzano
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1069918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sessantanni

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.