



2019 Primitivo di Manduria DOC Riserva

Borgo del Mandorlo, Botter

So schmeckt Apulien

Beschreibung:

Dieser Primitivo ist eine Hommage an Apulien – an die Historie, die Landschaft und die Kultur dieser einzigartigen Region. Dazu zählen auch die bezaubernden, vollmundig-intensiven Rotweine aus der einheimischen Vorzeige-Rebsorte. Vom reichen Aroma und dem geschmeidigen Mundgefühl dieser einige Monate im Holzfass gereiften Riserva werden Sie garantiert bei jedem Schluck begeistert sein.

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpurrot, intensives und würziges Duftspektrum mit satter Frucht und mediterraner Würze. Vollmundig, saftige und rundum köstlich in seiner Frucht schwarzer Beeren, der weichen Säure und den soften und samtigen Tanninen. Bleibt lange im Mund nach dem letzten Schluck.

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 18/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Artikelnummer:	1140719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC Riserva

Borgo del Mandorlo
Botter

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.