

## 2022 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo vereint mit Merlot



**Beschreibung:**

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf Bordeaux-Weltstar Merlot – und das Ergebnis ist ein prachtvoller, unglaublich fruchtintensiver, samtigweicher Rotwein.

**Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Rubin, granatrote Reflexe. Brombeeren, Pflaumen, aber auch blumige Noten und etwas Schwarztee in der vielfältigen Nase, schließlich auch Crémantschokolade und etwas Muskatnuss. Crèmigweicher Auftakt, abgelöst von einer mundfüllenden, beerigen Aromatik, auch Kirschen, mit noch leicht spürbaren, aber reifen Tanninen; Mokka und Kokosnuss im temperamentvollen Abgang.

**Passt zu:**

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

**Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	Vigneti del Salento
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Primitivo, 40% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0865722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Suolo Rosso

Puglia IGP  
Vigneti del Salento

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Primitivo, 40% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren