



## 2022 Sant'Andrea

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Ein paradiesischer Primitivo

**Beschreibung:**

Ein herrlicher Einstieg in die zauberhafte Welt der Rebsorte Primitivo. Die Trauben für den Sant'Andrea reifen im Süden Italiens auf den fruchtbaren Böden um die apulische Stadt Cerignola. Reife Frucht, intensive Gewürzaromatik, eine milde Säure und sehr wenig Tannin zeichnen diesen sanften Primitivo aus.

**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:**

Cantine Paradiso

**Bewertung(en):**

Score 17.5/20

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Rebsorte(n):**

70% Nero di Troia, 30% Primitivo

**Artikelnummer:**

1071822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sant'Andrea**

Primitivo Puglia IGP  
Cantine Paradiso

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Nero di Troia, 30% Primitivo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.