



2016 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

95 Punkte für „Everybody's Darling“

Beschreibung:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria, die sich geografisch im Absatz des Stiefels befindet, zählt zu den Besten dieser Rebsorte. Die Selektion der Cantina San Marzano punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle. Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen 6 Monate dauernden Ausbau in Barriques.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Robe, violette Reflexe. Eine ausdrucksvolle, schwarzbeerig geprägte Nase von schwarzen Kirschen und Brombeeren, ergänzt durch etwas Zedernholz und eine Spur Caramel. Ein feingeschliffener, sehr dichter Gaumen mit einer Fruchtaromatik, die sich auch auf dem Gaumen bestätigt, nun auch Heidelbeeren und eine Spur Bittermandel; sehr feine Gerbstoffe, druckvoll bis weit über die Mitte hinaus; charmantes, mediterranes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Apulien

Produzent:

San Marzano

Bewertung(en):

Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold/ , Score 17.5/20

Herstellung:

6 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2022

Traubensorte(n):

100% Primitivo

Originalgebinde:

1er-Karton

Artikelnummer:

0110416300C1100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold/ , Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.