



2019 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ein erstaunlicher Preis-Genuss-Wert

Beschreibung:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria, die sich 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 sechs Monate dauernden Ausbau in Barriquen. Diese Fruchtextplosion mag einfach jeder, vom Einsteiger bis zum Weinkenner.

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit schönem Glanz. Saftige Kirschen, Blaubeeren, aber auch Edelhölzer und Schwarzteenoten in der zauberhaft mediterranen Nase. Am Gaumen bestätigen sich die Fruchtaromen im Wesentlichen, ergänzt durch Brombeeren und einige Tabaknoten, explosiv und samtig zugleich, mit noch spürbaren, aber gut eingebetteten Gerbstoffen; ein Hauch Bittermandel im fein texturierten, sehr fruchtbetonten 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 93/100, Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 93/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.