



2022 1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Paradiesischer Primitivo vom Vorzeigeweingut

Beschreibung:

Bereits in der dritten Generation erzeugt Angelo Paradiso im nördlichen Apulien Weine. Seine besten Primitivo-Trauben gedeihen auf kalkhaltigen, durchlässigen Böden rund um Cerignola. Die Reben sind im Pergola-System angelegt, um sie optimal vor der intensiven Sonne zu schützen. Das Gründungsjahr des Familienweinguts, 1954, ist plakativ auf dem Etikette festgehalten. Ein ausserordentlich fein balancierter Primitivo mit viel Herz.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein sehr ausgewogenes, delikates parfümiertes Bouquet nach roten und schwarzen Beeren, Kirschen und Erdbeeren, etwas Schwarzer Tee, Rosenblättern und schokoladigen Noten, auch einige balsamische Noten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr cremigen, explosiven Gaumenaromatik, Himbeeren und schwarze Kirschen, aber auch Noten nach Zedernholz sind auszumachen, schliesslich eine Spur Caramel; sehr feine Tannine, eine angenehme Frische führt in den langanhaltenden Abgang.

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):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0989722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.