



2022 Vora

Primitivo Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Sicherer Wert aus Apulien

Beschreibung:

Lebendig und fruchtbetont, der Vora von San Marzano bringt alles mit, was man von einem Primitivo erwartet. Er sprüht nur so vor Lebensfreude und verschwendet seine Aromen bis ins anhaltende, ausdrucksvolle Finale. Mit diesem Süditaliener liegen Sie immer richtig – Trinkvergnügen pur!

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot bis zum Rand. Eine rebsortentypische, dunkelbeerige Nase, an Brombeeren und scharze Kirschen erinnernd, etwas Wacholder und eine Spur Schwarztee. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbar abgerundete, intensive Frucht, schwarzer Holunder, etwas Pfeffer und leicht rauchige Noten, von zauberhaftem Schmelz und warmer Intensität; mittellanges, leicht frisches Finale

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:	San Marzano
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0921722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Primitivo Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.