

2023 Primitivo di Salento, IGP, feinherb

Italien | Apulien | Salento

Beschreibung

Dieser halbtrockene Primitivo verströmt eine faszinierende Aromenvielfalt, die in einer perfekten Synthese von dunklen Früchten und erdigen Noten kulminiert. Die Nase wird von intensiven Düften reifer Brombeeren und Johannisbeeren umschmeichelt, während sich bei jedem Schluck die süße Essenz der Kirsche entfaltet, subtil untermalt von der pikanten Schärfe des Pfeffers und einem Hauch Basilikum, der dem Bouquet eine aromatische Kräuternote verleiht. Am Gaumen offenbart der Wein eine ausgewogene Komposition aus mittlerer Säure, feiner Restsüße und wohldosierten Tanninen, die ihm eine angenehme Textur und Trinkbarkeit verleihen.

Wussten Sie schon?

Die Primitivo-Rebsorte, bevorzugt in Apulien beheimatet, erlangte zunehmende Aufmerksamkeit, als ihre genetische Identität mit der populären Zinfandel-Traube aus Kalifornien wissenschaftlich bestätigt wurde. Diese Entdeckung trug erheblich zur globalen Anerkennung und Wertschätzung von Primitivo bei. Die Weine aus dieser Rebsorte zeichnen sich durch ihre intensive Fruchtigkeit, kräftige Struktur und samtige Textur aus.

Passt zu:

Ein idealer Begleiter für herzhaftes Fleischgerichte, wie zum Beispiel ein geschmortes Lammragout oder gereifte Käsesorten.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Italien
REBSORTE:	Primitivo	ANBAUGEBIET:	Apulien
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	bis 2028	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	21,4 g/l
SÄURE:	5,6 g/l	ALKOHOL:	13,5 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

