



Wein-Empfehlung



Italien • Vino delle Salento • IGT

Primitivo

Trockener, kräftiger Rotwein mit wenig Gerbstoffen

Die Rebsorte Primitivo erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Auf der sonnigen Halbinsel Salento, im äußersten Südosten Italiens, der als Absatz des italienischen Stiefels bezeichnet wird und zur Region Apulien (Puglia) gehört, wachsen die frühreifen Trauben (primo = erster) zur vollen Reife heran.

Die daraus gewonnen Weine zeichnen sich durch eine herrliche, reife Frucht mit wenig Gerbstoffen und moderater Säure aus. Die charakteristischen Aromen sind: Waldbeeren, Würze (Thymian, Rosmarin und Pfeffer) aber auch milde Aromen wie Schokolade und Vanille.

Genießen Sie diesen kräftigen Wein zu dunklem Fleisch, würzigem Käse, kräftigen Speisen - oder zur Zigarre vor dem heimeligen Kaminfeuer.

Trinkreif: jetzt • 5 Jahre lagerfähig

Trinktemperatur: 16-18 °C

Restzucker: 9 g / Liter

Säure: 5 g / Liter

Alkohol: 14 % vol.

1,0 Liter-Flasche