

Since 1974 Primitivo di Manduria

Since 1974 Italien Apulien 75 cl



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Kräftiger Primitivo di Manduria aus Apulien mit vielschichtigen Fruchtaromen, exotischen Gewürznoten und samtiger Textur.

Servierempfehlung

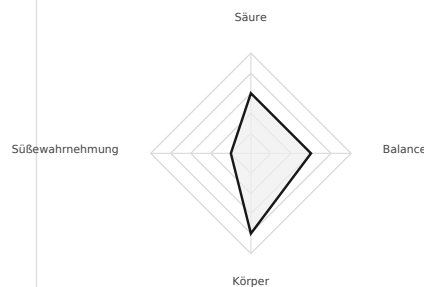
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Pasta mit würzigen Saucen oder gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss zu einem festlichen Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Kraftvoll, Elegant, Komplex
------	--

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere, Pflaume
Gewürze	Zimt, Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Samtig, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Französisches Barrique, Langer Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche, Langer Holzausbau

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Käse
-------------------	--