

San Marzano Vini S.p.A Primitivo di Manduria DOP Sessantanni San Marzano



SAN MARZANO



| | |
|---------------------------|-------------------|
| Art.-Nr.: | 628208 |
| Gebinde: | 1 x 3l Holzkiste |
| Alkoholgehalt: | 14,5 % |
| Anbaugebiet: | Salentino |
| Anbauregion: | Apulien (Puglia) |
| Ausbau: | im neuen Barrique |
| Farbe: | Rot |
| Fasslagermonate: | 12 |
| Geschmack: | halbtrocken |
| Jahrgang: | 2018 |
| Rebsorten: | 100% Primitivo |
| Restzucker: | 17.00 g/l |
| Säure: | 6.50 g/l |
| Serviertemperatur: | 16 |
| Trinkreife: | 12 |
| EAN: | 8023354133745 |

Preise

Holzkiste 95,00 € brutto

Preis pro Liter: 31,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Rubinrote satte und elegante Farbe.
- Komplexer fruchtiger Duft mit Noten von Pflaume und Kirschmarmelade dazu ein Hauch von Tabak.
- Körperreicher, weicher Wein mit noblen Tanninen mit einem von Kakao-, Kaffee- und Vanillenoten begleiteten Abgang.

Die Königsklasse des Primitivo kommt aus der Gegend von Manduria südöstlich von Tarent.

Feudi di San Marzano verfügt dort über sehr alte Reben, die für diesen Pracht-Primitivo reserviert sind. Sie stehen auf Terra Rossa-Böden und liefern einen bouquetreichen, gehaltvoll dichten, komplexen und geschmeidigen Rotwein mit Noten von Pflaumen, Kirschen, Waldbeeren, Tabak, Kakao und Vanille.

Reifte 12 Monate in französischen Barriques.

Bodenbeschaffenheit: Sand und Lehmboden

Empfehlung: Dunkles Fleisch, Ente, Lammfleisch, Wild und aromatischer Käse sowie Hartkäse.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

