

# Botter S.P.A. Primitivo Salento IGT Doppio Passo

**BOTTER**  
Venezia 1928



<b>Art.-Nr.:</b>	630045-2023
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Rebsorten:</b>	Primitivo
<b>Restzucker:</b>	16.9 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Apulien (Puglia)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>EAN:</b>	4046396120140

## Preise

**Flasche 7,95 €** brutto

Preis pro Liter: 10,60 €

UVP: 8,95 € **-11%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Süditaliener ist eine echte Spezialität mit einem sensationellen Preis-/Genussverhältnis.

Mit Hilfe eines speziellen Herstellungsverfahrens entlockt man der Rebsorte Primitivo noch mehr von ihrem wunderbaren Aroma, als es bei einem "normalen" Primitivo ohnehin schon gibt. Dabei wird ein Teil der Trauben in der zweiten bzw. dritten Dekade des Augusts geerntet und nach dem traditionellen Verfahren für rote Weine vinifiziert. Die übrigen Trauben reifen weitere 3-4 Wochen am Stock, bevor auch sie geerntet und vinifiziert werden.

Sobald die Gärung auf der Schale abgeschlossen ist, folgt ein zweiter Durchgang mit den im August geernteten Trauben. So erhält der Wein einen leicht erhöhten Alkoholgehalt, wird dadurch farb- und extraktreicher und bekommt mehr Fülle und Charakter.

- Er besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten.
- Bei sanften Tanninen sind dennoch Struktur und Tiefe deutlich vorhanden.
- Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort.
- Kurzum: Ein brillanter Primitivo zu einem exzellenten Preis-/Genuss-Verhältnis!

## Zutaten

Trauben, Konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe (Sulfite, Kaliummetabisulfit), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Gummi arabicum)

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

