



Primitivo di Manduria DOC 2023

Rotwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Mottura Vini del Salento S.r.l. – Piazza Melica 4 - 73058 Tuglie (Lecce) - Italia
- +39 0833 596601

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Rebsorte: 100% Primitivo di Manduria.

Sensorische Charakteristik: In der Nase ein intensive Aromen von reifen roten Früchten, aromatischen Kräutern und Unterholz. Am Gaumen eine starke Persönlichkeit. Gute eingebundene Säure. Trocken, geschmacksreich, samtig, harmonisch, anhaltend mit angenehmen Tannine.

Farbe: Intensives Rot mit granatroten Reflexen.

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Sehr gut zu gebratenem Lamm und Zicklein, rotem Fleisch, Braten, kräftigen Eintöpfen und Wild. Schöner Begleiter zu gereiftem Käse.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 16 und 18°C. Bitte ca. eine Stunde vor dem Genuss dekantieren.

Allergene: Enthält Sulfite



Impressum:

Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.