

Il Tratturi Primitivo IGP Puglia

Ein Wein der in deine Küche gehört

5 Liter Bag in Box

San Marzano Vini

Anbaugebiet und Weinausbau:

In der Region um das Städtchen San Marzano, fast am äußersten Ende des Absatzes in Apulien gelegen. Hier wachsen Weine aus ursprünglichen und jetzt wieder entdeckten Rebsorten. Bereits seit über 3000 Jahren werden in dieser Gegend Reben kultiviert, eine Tradition, die die Kooperative von San Marzano bei allen Weinen respektvoll beachtet. In dieser modernen Genossenschafts-kellerei werden die bekannten lokalen Weine aus den autochthonen Sorten gewonnen.

Farbe: Brillantes rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

Geruch: In der Nase einen verführerischen Duft von reifer Kirsche, Erdbeere und Johannisbeere..

Geschmack: Im Mund ist der Primitivo sehr angenehm und fruchtig. Er hat eine kräftige und doch weiche Tannin Struktur und eine angenehme Säure.

Lagerung: 2 Jahre. Geöffnet mind. 3 Monate Haltbar

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung:

Dieser angenehme Trinkwein eignet sich besonders gut zu kräftigen Fleisch- und Wurstwaren. Aber auch im Sommer zu einem kräftigen, gegrillten Stück Fleisch oder als charmanter Begleiter einer netten Gesellschaft kann er gut getrunken werden. Versuchen Sie ihn auch zu geschmorten Gerichten mit fruchtigem Rotkraut.

SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE