SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE





Bezeichnung: **“SUD” Primitivo di Manduria DOC, Feudi di San Marzano**

Anbaugebiet und Weinausbau: In der Region um das Städtchen San Marzano, fast am äußersten Ende des Absatzes in Apulien gelegen. 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 bekannte Weine aus den lokalen Sorten gewonnen. Der Primitivo di Manduria SUD ist hierfür ein beachtliches Beispiel. Zu 100% aus Rebstöcken dieser lokalen Sorte gewonnen, wird der Wein nach einer 3-wöchigen temperaturkontrollierten Maischestandzeit sanft gepresst und danach in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Hier lagert er für 4 Monate, bevor er auf die Flasche gefüllt wird und in den Verkauf gelangt.

Farbe: tiefes dunkles rubinrot, fast schon schwarz mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase verfügt der Primitivo über ein sehr komplexes und fruchtiges Bouquet. Reife rote Früchten wie Brombeeren und Holunderbeeren stehen im Vordergrund, dazu Anklänge von Kakao und Vanille.

Geschmack: Im Geschmack ist der Wein sehr kräftig und körperreich. Er ist vollmundig, mit einem schönen anhaltenden Abgang. Die volle Aromatik kommt am Gaumen zur Geltung. Im Gegensatz zu seinem „großen Bruder“, dem „Sessantanni“, ist der Wein geschmacklich trockener mit kräftigeren Tanninen.

Lagerung: 5-8 Jahre

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Wie der „Sessantanni“ ist auch der „SUD“ ein Wein zum genießen. Nach einem guten Essen mit Freunden verleiht er einem gemütlichen Abend den letzten Schliff. Als Essensbegleiter braucht der Primitivo kräftige Speisen, wie z.B. ein Wildgulasch mit Wacholder und etwas dunkler Schokolade. Aber auch ein deftiges gegrilltes Steak, ein Wildschweinbraten oder überbackener Pecorino-Käse mit Feigenconfit und Balsamicodressing wären echte Genuss-Highlights.