

Italien - Salento

Artas Primitivo Salento IGT

Castello Monaci



Ein mächtiger Wein ist dieser Artas, der die Kraft und Sonne des Südens vereint. Schon das Bouquet offenbart eine Vielfalt von Sinneseindrücken und ist intensiv. Eine Kombination von fruchtigen Aromen (Holunder, Süskirsche, Zwetschge, Beerengelee), aber auch etwas Rosinen und Dörripflaume sowie würzig-rauchige Noten sind auszumachen. Komplex und gehaltvoll präsentiert er sich dann auch im Gaumen, und im Finale zeigen sich frische, fruchtige Noten sowie eine prägnante, reife Gerbstoffstruktur. Sie verleihen der Cuvée eine Länge und eine Dichte von ungeahnter Dimension.



Rebsorte: Primitivo



Weinausbau: Während 6 Monaten im Barrique ausgebaut, anschliessend für sechs Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Beefburger, Rindsbraten, Rindsg grilladen, Pizza, Pasta, Wild, Käse



Aroma: Beeren, frisch vegetativ, würzig



Genussreife: 2 bis 5 Jahre



Alkoholgehalt: 16.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl