

Italien - Salento

Primonobile Rosso Salento IGP

Vinicola Mediterranea



Die Aromapalette in der Nase offenbart schwarze, reife Beeren (Brombeere, Johannisbeere, Holunder), Zwetschge, Kirschenkonfitüre, Dörripflaume. Dazu gesellen sich würzige Noten. Der Sinneseindruck ist intensiv und lässt Erwartungen aufkommen, die sich im weiteren Verlauf bestätigen. Im Gaumen präsentieren sich samtige, reife Gerbstoffe, eine gute Portion weicher Körper und Gehalt, eine süssliche Nuance und eine erfrischende Fruchtsäure, die im Finale das Zepter übernimmt und diesem Südtaliener die nötige Struktur verleiht.



Rebsorte: Negroamaro



Weinausbau: im Edeltank ausgebaut



Passt gut zu: Charcuterie, Eintopfgerichte, Rindsbraten, Rindshackbraten, Käse



Aroma: Zwetschge, Brombeere, Holunder, schwarze Johannisbeere, Kirschkonfitüre, Dörripflaume, würzig



Genussreife: 1 bis 4 Jahre



Alkoholgehalt: 14 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl