

# Italien - Salento

## Pilùna Primitivo Salento IGT

### Castello Monaci



Ein toller Wein offenbart sich im Bouquet: Reife Fruchtnoten und zugleich frische Beeren sowie Gewürzaromen, die an die mediterrane Macchia erinnern, ergänzen den intensiven Eindruck in der Nase. Die elegante, fruchtige Struktur und die kraftvolle, mächtige Textur vereinen sich zu einem typischen Wein aus dem Süden, der zu gefallen weiss.



Rebsorte: Primitivo



Weinausbau: Während 6 Monaten teilweise im Barrique und teilweise im Edeltank ausgebaut



Passt gut zu: Beefburger, Rindsbraten, Rinds-Grilladen, Pizza, Pasta, Wild, Käse



Aroma: Beeren, frisch vegetativ, würzig



Genussreife: 2 bis 5 Jahre



Alkoholgehalt: 14 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl