

Piccolomini Sangiovese & Primitivo, IGP, Puglia, halbtrocken

Italien | Apulien | Puglia

Art. Nr. 587709

Weinbeschreibung

Dieser Sangiovese Primitivo aus Apulien begeistert mit einem einladenden Bouquet von reifen Kirschen, dunklen Beeren und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Verbindung von fruchtiger Fülle und sanften, runden Tanninen. Die feinen Noten von Vanille und einem Touch von Schokolade runden das Geschmackserlebnis ab und verleihen dem Wein eine angenehme Tiefe. Ein wunderbarer Tropfen, der die Seele Apuliens in jeder Flasche einfängt.

Wussten Sie schon?

Sangiovese, die Hauptrebsorte der Toskana, wurde mit Primitivo, einer der ältesten Rebsorten Italiens, kombiniert. Diese Verbindung entstand in der Region Apulien, wo das warme Klima und die fruchtbaren Böden ideale Bedingungen für den Anbau bieten. Die Trauben reifen unter der Sonne Süditaliens und bringen Weine hervor, die sowohl fruchtige Frische als auch tiefgründige Aromen aufweisen. Der Sangiovese Primitivo repräsentiert somit nicht nur die Vielfalt der apulischen Weinlandschaft, sondern auch das Erbe einer jahrhundertealten Weinbautradition.

Passt zu:

Passt gut zu gegrilltem Lammfleisch, begleitet von Rosmarin und Knoblauch. Auch zu einer würzigen Pasta mit Tomatensauce oder einem herzhaften Ratatouille entfaltet er seine fruchtigen Aromen.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Italien
ALKOHOL:	13,5 vol. %	ANBAUGEBIET:	Apulien
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	12 g/l
WEINART:	Rotwein, halbtrocken	SÄURE:	5,8 g/l
REBSORTE:	Primitivo, Sangiovese	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	bis 2027

