

DRINKS.

Masseria la Volpe UNO Primitivo di Manduria DOP 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50062322
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien, Salento
Abfüller	Masseria La Volpe, Via Ungaretti 4, 64013 Corropoli, Italie
Marke	Masseria La Volpe
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	erinnert an Kirschmarmelade, Pflaumen, dunkle Beerenfrüchte, Eichenholz, Vanille, Schokolade, Leder, Gewürze und Rosinen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Primitivo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Grill, Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta

Beschreibung

Noch vor nicht allzu langer Zeit waren die Weine aus Apulien wenig bekannt - und auf internationaler Ebene wenig geachtet. Doch das hat sich mittlerweile geändert, sehr zur Freude der aufstrebenden Winzer und Weingüter, die sich dem Anbau von Primitivo- und Negroamaro-Reben verschrieben haben. Die Weine aus dem Süden Italiens haben ihre eigene Identität entwickeln können, weshalb sie weltweit einen hohen Wiedererkennungswert besitzen. So verweist die Herkunftsbezeichnung «Primitivo di Manduria» auf einen reichhaltigen, komplexen Rotwein mit einer gewissen Restsüsse. Das Weinunternehmen Masseria la Volpe ist selbst nicht auf dem Feld tätig, arbeitet jedoch mit ausgewählten Partner-Weingütern zusammen, um besonders repräsentative Weine von hohem gastronomischem Wert anbieten zu können. Der UNO Primitivo di Manduria stammt von der Salento-Halbinsel (dem italienischen "Stiefel-Absatz") in Apulien. Von Weinkennern wird er für seine weiche Textur, seinen süffigen Charakter und den delikaten, ausgewogenen Geschmack geschätzt. Mit seinem vollen Körper und den dezenten Tanninen passt der Primitivo gut zu Schmorbraten, Grillfleisch, Nudeln sowie allgemein herzhaften Speisen.