



Primitivo di Manduria DOP Riserva

Cantine Lizzano
Italien, Apulien

Vinifikation

Ausbau für 2 Jahre auf dem Weingut; Reifung für 10 Monate im grossen Holzfass (französische Eiche), anschliessend Flaschenreifung

Charakter

Sattes Rubinrot; im Bouquet intensiv duften nach dunklen Früchten, würzige Nase mit leichtem Umami-Anklang; am Gaumen schmeichlerischer Auftakt mit Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen, grosser Körper und Noten von Kaffee und Röstigkeit, untermalt mit Nuancen von Bouillon; endet mit viel Schmelz und langem Finale

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Grill, Schmor-Braten, Eintopf, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Primitivo
Trinkreife:	- 2029
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite