

# Pietra Pura Primitivo di Manduria DOC Mandus Pietra Pura

  
PIETRAPURA



<b>Art.-Nr.:</b>	621106-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Salentino
<b>Anbauregion:</b>	Apulien (Puglia)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank und Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	4
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	100% Primitivo di Manduria
<b>Restzucker:</b>	6.50 g/l
<b>Säure:</b>	5.80 g/l
<b>EAN:</b>	8002305008301

## Preise

**Flasche 12,50 € brutto**

Preis pro Liter: 16,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

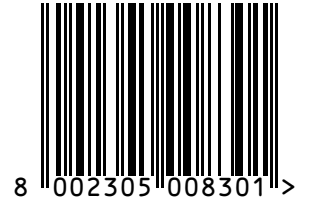
- Farblich zeigt sich der Wein in einem dunklen Kirschrot.
- In der Nase sind intensive fruchtige Noten von Sauerkirsche und Cassis zu erkennen. In den Duft mischt sich eine leicht röstige Note.
- Der Geschmack ist geprägt durch süßlich anmutende Tannine und dazu eine harmonisch eingebundene Vanillernote. Insgesamt sehr weich mit dezenten Holznoten.
- Speiseempfehlung: Zu überbackenen Auberginen mit Parmesankäse und italienischem Olivenöl.

## Zutaten

Traube, Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



8 002305 008301 >