Pietra Pura

Primitivo di Manduria DOC Mandus Pietra Pura



Art.-Nr.:	621106-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Salentino
Anbauregion:	Apulien (Puglia)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	4
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Primitivo di Manduria
Restzucker:	6.50 g/l
Säure:	5.80 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	4
EAN:	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 harmonsich eingebundene Vanillenote. 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

Nährwerte

Energie (kJ)	362kJ

Energie (kcal)	87kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,7g
Zucker	0,8g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



