

# San Marzano Vini S.p.A Primitivo di Manduria DOP Sessantanni San Marzano



SAN MARZANO



<b>Art.-Nr.:</b>	628207
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Holzkiste
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Salentino
<b>Anbauregion:</b>	Apulien (Puglia)
<b>Ausbau:</b>	im neuen Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	12
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorten:</b>	100% Primitivo
<b>Restzucker:</b>	17.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.50 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16
<b>Trinkreife:</b>	12
<b>EAN:</b>	8023354133738

## Preise

**Holzkiste 47,90 €** brutto

Preis pro Liter: 31,93 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Rubinrote satte und elegante Farbe.
- Komplexer fruchtiger Duft mit Noten von Pflaume und Kirschmarmelade dazu ein Hauch von Tabak.
- Körperreicher, weicher Wein mit noblen Tanninen mit einem von Kakao-, Kaffee- und Vanillenoten begleiteten Abgang.

**Die Königsklasse des Primitivo kommt aus der Gegend von Manduria südöstlich von Tarent.**

Feudi di San Marzano verfügt dort über sehr alte Reben, die für diesen Pracht-Primitivo reserviert sind. Sie stehen auf Terra Rossa-Böden und liefern einen bouquetreichen, gehaltvoll dichten, komplexen und geschmeidigen Rotwein mit Noten von Pflaumen, Kirschen, Waldbeeren, Tabak, Kakao und Vanille.

Reifte 12 Monate in französischen Barriques.

Bodenbeschaffenheit: Sand und Lehmboden

Empfehlung: Dunkles Fleisch, Ente, Lammfleisch, Wild und aromatischer Käse sowie Hartkäse.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

