



"Mirea" Primitivo di Manduria DOP

Masseria Borgo dei Trulli
Italien, Apulien

Vinifikation

Handlese, Ganztraubenvergärung in Edelstahltanks, Lagerung für 10 Monate in Barriques

Charakter

Sehr dunkles Rot; zeigt im Duft Aromen von getrockneten Früchten, exotischen Gewürzen, weissem Pfeffer und dunkler Schokolade, Sandelholz und Feigen; im Gaumen intensiv, kraftvoll, warm und vollmundig, mit erstaunlich guter Balance, elegante Gerbstoffen und Aromen von reifen Früchten, Rosinen und würzige Noten von Vanille, Kaffee und Waldhonig; der Abgang ist sehr lang, ausdauernd und voll, mit einem Hauch Süsse durch Barriquereifung

Terroir

Primitivo-Trauben von etwa 70-jährigen Rebstöcken, lokaltypisch im Alberello-Schnitt erzogen

Konsumhinweis

Kräftige Fleisch-Gerichte, Pasta mit Olivensauce, Grill, Schmor-Braten, Eintopf, gereifte Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Primitivo
Trinkreife:	2024 - 2030
Alkohol:	17.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2017	Decanter	90/100
------	----------	--------