

Doppio Passo Primitivo Rosato

Artikel-Nr: 121253

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Primitivo

KLASSIFIZIERUNG Puglia IGT

ERZEUGER Botter

AUSBAU Nach sorgfältiger Traubenauswahl wurden die Trauben abgebeert und der Most auf der Schale gekühlt gelagert. Nach 12 Stunden Maischestandzeit bei 5-7°C erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Das Aroma ist intensiv und unverwechselbar, einzigartig nach Brombeeren und roten Johannisbeeren. Das Bukett ist fruchtig, süß und würzig – typische Merkmale der Primitivo-Trauben. Am Gaumen zeigt der Wein eine solide Struktur, gute Säure und Vollmundigkeit.

SERVIEREMPFEHLUNG als Terrassenwein; zu Fischgerichten, Pasta mit feinen Saucen, und delikaten Wurstwaren

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Das Schöne an Italien ist, dass es neben den prestigeträchtigen Regionen wie dem Piemont oder der Toskana auch Gegenden gibt, in denen sich noch preiswerte Entdeckungen machen lassen. Das liegt zum einen daran, dass diese Regionen einfach noch nicht so berühmt sind und zum anderen, dass es dort sehr leistungsfähige Weinkellereien gibt, die sich darauf verstehen, wirklich erstklassige Weine auch in größeren Mengen zu erzeugen. Apulien im sonnenverwöhnten Süden Italiens ist so eine Region. Dass wir dort allerdings auf Tropfen stoßen würden, die ein derart sensationelles Preis-/Qualitätsverhältnis aufweisen war dennoch eine Überraschung. Ausschlaggebend für diesen vollmundigen und cremigen **Primitivo Rosato** bei der Herstellung ist die etwas verlängerte und Temperaturkontrollierte Maischestandzeit von 12 Stunden bei 5-7 °C. Dadurch erhält dieser sorgfältig gelesene Wein seine besondere Farbe und diesen erfrischenden und gleichzeitig vollen Charakter. Dieser Rose-Wein ist ein vielseitiger Begleiter zu den verschiedensten Tischvariationen.

