

Doppio Passo Primitivo di Manduria DOC Riserva

Artikel-Nr: 120171

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Primitivo

KLASSIFIZIERUNG di Manduria DOC Riserva

ERZEUGER Botter

AUSBAU Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in Edelstahl mit anschließender Lagerung in großen Eichenfässern für weitere 12 Monate

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG intensive rubinrote Farbe; weiches und intensives Bukett von roten Früchten mit sehr markanter Pflaumen-Note, dazu gesellen sich angenehme Kokosnuss- und Vanillearomen. Am Gaumen rund und reich an feinen Tanninen. Langanhaltender und harmonischer Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG passt sehr gut zu Lammfleisch mit seinem kräftigen, typischen Eigengeschmack – egal ob gegrillt geschmort oder gebraten. Regionale, leicht süßlich-scharfe Gerichte aus Apulien sowie kräftiger Käse werden von dieser Riserva mit seiner feinen Fruchtsüße ebenfalls wunderbar begleitet.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °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. Die Doppio Passo Riserva hebt sich durch seine Ausdruckskraft und Intensität hervor. Nur die allerbesten Trauben wandern in diese fabelhafte Riserva, die mit ihrem kräftigen und vielschichtigen Bukett an reife Früchte und Beeren erinnert. Dezente Holznoten verleihen dem Wein eine feine Würze und machen ihn weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die kaum zu enden scheint

