

## MARZANO PRIMITIVO

SKU: 11497



<b>Titel</b>	San Marzano Primitivo rot
<b>Land</b>	Italien
<b>Erzeuger</b>	San Marzano
<b>Region</b>	ApulienPrimitivo Puglia IGT
<b>Rebsorte</b>	100% Primitivo
<b>Boden</b>	Ton-Kalk-Lehmboden
<b>Weinbereitung</b>	traditionell
<b>Beschreibung</b>	Dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche. Würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille. Voller Körper, gut ausbalanciert, kräftig.
<b>Lagerfähigkeit</b>	etwa 3 Jahre
<b>Trinkreife</b>	Jetzt
<b>Säure</b>	6,50 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	13,50 %Vol
<b>Zucker</b>	11,50 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C



## Langtext

Neues aus dem Untergrund – Feudi di San Marzano Schon seit einiger Zeit machen einige Emporkömmlinge aus dem Süden den arrivierten Weinbaugebieten in Italiens Norden das Leben schwer. Wenn jetzt einige der ehrgeizigsten Weinbauspezialisten Apuliens mit der Unterstützung von Gesinnungsgenossen aus den Abruzzen in den Untergrund gehen, muss das bei der Konkurrenz in der Toskana und anderswo für Alarm sorgen. Achtzehn Meter unter der Erde liegen die neuen Kelleranlagen von Feudi di San Marzano, ausgestattet mit allem, was das Önologenherz begehrt. Unter idealen Bedingungen können die Weinbautechniker hier das letzte Quäntchen Geschmack aus den autochthonen Rebsorten des Südens herauskitzeln. Nach der Probe ihres Primitivo Puglia können wir den Wettbewerbern aus dem Norden nur raten: Zieht euch warm an! Für so einen vollmundigen, würzigen Roten muss man zwischen Bozen und Siena lange stricken.