

LUCCARELLI

Primitivo di Manduria DOC

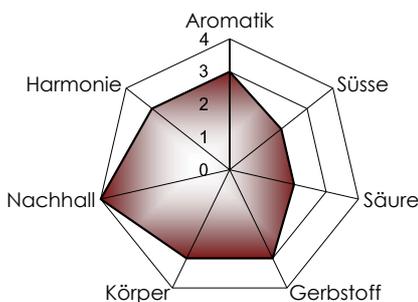
Old Vines

Kompakt - samtig - vollmundig

Herkunft	Italien, Apulien
Rebsorte	Primitivo
Produzent	Farnese Vini Srl, Ortona / Chieti www.farnesevini.it
Ausbau	Ausbau im Barrique, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Geschichten machen Weine. Einen grossen Einfluss auf die Popularität des Primitivo hat sicher die Verwandtschaft mit dem kalifornischen Zinfandel. Beide Reben sollen mit der uralten kroatischen Crljenak verwandt sein. Ende des ausgehenden 20. Jh. erkoren viele Weintrinker den Primitivo zu ihrem Liebling. Dieser Tatsache verdankt die Rebe, dass grossflächige Rodungen gestoppt wurden.
Jahrgang	2016
Alkohol	14,5 % vol.
Verschlusstyp	DIAM (aus Naturkorkgranulat hergestellter Stopfen)
Genussreife	ab 2018 Degustation: 27.03.2018
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Indischem Curry „very hot“, indonesischer Reistafel, ungarischem Gulasch, Couscous mit gefüllten Zucchini, thailändischem Huhn an grüner Currypaste und Ingwer, reifem Hartkäse



Erhältlich in 75cl



Farbe	Sattes Dunkelrot mit tiefem, schwarzen Kern mit kräftigen violetten Reflexen
Aromatik Intensität	Konzentrierter, kompakter Wein, eingekochte Früchte nach Brombeeren und Holunder, warme Würze, verführerische Vanillenote, angezeigte Ausbaunoten, viel junges Holz
Körper	Samtig weicher Auftakt, verführerische Fruchtsüsse im Gaumen, gute Struktur, leicht wärmend mit einem langen Nachhall nach Cassies
Qualität	Kompakt, samtig, vollmundiger Wein, bereitet viel Freude