

Primitivo Sessantanni di Manduria DOC

Artikelnummer: 21502708



Degustationsnotiz: Im Glas zeigt der Sessantanni ein tiefes dunkles rot, ja fast schon ein Schwarz. Wenn man das Glas zur Nase führt, entgegnet einem eine wahre Explosion von Aromen. Dunkle Frucht, wie Kirsche und reife Zwetschgen paaren sich mit würzigen Noten nach Tabak, Leder und Lakritze. Dazu gesellen sich noch Anklänge an Vanille und Zimt. Ein fülliger, wuchtiger Wein, der äusserst präsent ist. Er hat angenehme, weiche Tannine und die konzentrierten Aromen - speziell die der Frucht - sorgen für einen lang anhaltenden Abgang.

Passt zu: Am besten genießt man den Sessantanni als Meditationswein im Winter vor dem Cheminée oder einfach so. Wenn Sie etwas dazu Essen möchten, empfiehlt sich ein kräftiger Braten - am besten vom Rind mit einer Rotweinsauce - oder rezente, scharfe oder gereifte Käsesorten.

75cl, 2008

CHF 35.50