

Primitivo di Manduria DOC Luccarelli

Artikelnummer: 21518707

Weintyp: Rot barriqueausgebaut

Traubensorten: Primitivo (Zinfandel)



Degustationsnotiz: Dieser Primitivo zeigt sich in einem tiefen und intensiven Rubinrot. Er ist als wild komplex und fruchtig zu charakterisieren. In der Nase erinnert er an Kirschenmarmelade, Pflaumen, Tabak, Leder und leichten Gewürzen. Er besitzt einen vollen Körper und ist zudem weich und warm. Er besitzt eine sehr feine Gerbsäure und besticht durch ein grossartiges Finale.

Lage und Vinifikation: Beim Primitivo di Manduria Luccarelli handelt es sich um einen gigantischen, wuchtigen Primitivo, dessen Trauben von über 60 Jahre alten Rebstöcken stammen. Die Weinbauern von San Giuseppe sind eine kleine Gruppe von Rebbesitzern im Herzendes geschichtsträchtigen Anbaugebietes des Primitivo. Der Ausbau erfolgte in Eichenfässern. Für diesen - nur in beschränkter Menge verfügbaren - Wein, werden nur die besten, vollreifen, süssen Trauben gelesen und verwendet. Gelesen wird erst, nachdem die Trauben an der Pflanze ein wenig antrocknen konnten (Appassimento). Dies macht den Luccarelli zum unverwechselbaren Weingenuss für Liebhaber von üppigen, kraftvollen Weinen. Trotzdem wirkt der Luccarelli nie massig und plump.

Passt zu: Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu rotem Fleisch und Wild.

75cl, 2007

CHF 29.00