

## Primitivo Sei Forte



---

Jahrgang: 2017

---

Herkunft: Levareno, Salento, Apulien

---

Produzent: Quattro Conti

---

Traubensorten: Primitivo

---

Vinifikation:ahltank, 6 Monate in Barriques.

---

Farbe: Tiefdunkle, fast schwarze Farbe.

---

Aroma: In der Nase intensive Konzentration von dunklen Früchten, reifen Kirschen und einem Touch Vanille.

---

Charakter: Am Gaumen kraftvoll, dehr dicht und intensiv, aber trotzdem wunderbar geschmeidig. Die Frucht ist klar im Vordergrund, abgerundet wird sie mit schöner Vanille und einer angenehm würziger Note und extrem weichen Tanninen.

---

Passt zu: Kräftigen Speisen, asiatischer Küche, oder einfach zum Geniessen.

---

Ausschanktemp: 18°C

---

Lagerfähigkeit: bis 8 Jahre

---

**Fr. 19.50**

75 cl, inkl. MwSt.

Ab dem 17. Februar 2020

**Fr. 25.00**

---