

Primitivo Sei Forte



Jahrgang: 2017

Herkunft: Levareno, Salento, Apulien

Produzent: Quattro Conti

Traubensorten: Primitivo

Vinifikation: Stahltank, 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

75 cl, inkl. MwSt. **Fr. 25.00**

AKTION bis auf weiteres

Fr. 19.50
