

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats September



Normalpreis 11,90 €

Sonderpreis 10,49 €

Grundpreis pro Liter: 13,99 €

Bezeichnung: 2016er "Campo Marino" Primitivo di Manduria DOC, Luccarelli Vini

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

In der Region Apulien, am unteren Ende des Italienischen Stiefels gelegen. Hier wachsen Weine aus ursprünglichen und jetzt wieder entdeckten Rebsorten. Bereits seit über 3000 Jahren werden in dieser Gegend Reben kultiviert, eine lange Tradition, die von den lokalen Winzern bei allen Weinen respektvoll beachtet wird. In den modernen Kellereien werden die bekannten lokalen Weine aus den autochthonen Sorten gewonnen. Der Primitivo di Manduria ist hierfür ein beachtliches Beispiel. Zu 100% aus Rebstöcken dieser lokalen Sorte gewonnen, wird der Wein nach einer 3-wöchigen temperaturkontrollierten Maischestandzeit sanft gepresst und danach in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Hier lagert er für 4 Monate, bevor er abgefüllt wird und in den Verkauf gelangt.

Farbe: tiefes dunkles rubinrot, fast schon schwarz mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase verfügt der Primitivo über ein sehr komplexes und fruchtiges Bouquet. Reife rote Früchten wie Brombeeren und Holunderbeeren stehen im Vordergrund, dazu Anklänge von Kakao und Vanille.

Geschmack: Im Geschmack ist der Wein sehr kräftig und körperreich. Er ist vollmundig, mit einem schönen anhaltenden Abgang. Die volle Aromatik kommt am Gaumen zur Geltung. Im Gegensatz zu seinem „großen Bruder“, dem „Folle“, ist der Wein geschmacklich trockener mit kräftigeren Tanninen.

Lagerung: 5-8 Jahre

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Wie der „Folle“ ist auch der „Campo Marino“ Manduria ein Wein zum genießen. Nach einem guten Essen mit Freunden verleiht er einem gemütlichen Abend den letzten Schliff. Als Essensbegleiter braucht der Primitivo kräftige Speisen, wie z.B. ein Wildgulasch mit Wacholder und etwas dunkler Schokolade. Aber auch ein deftiges gegrilltes Steak, ein Wildschweinbraten oder überbackener Pecorino-Käse mit Feigenconfit und Balsamicodressing wären echte Genuss-Highlights.