



Art.-Nr.: 47648

SAN MARZANO VINI ANNIVERSARIO 62

HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Apulien
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine protetta (DOP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	16,5 g/l
SÄUREGEHALT	6,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Primitivo

BODEN

Sehr warmes, sonniges und trockenes Klima mit regelmäßigem "Scirocco" (heißer Wind aus Afrika). Dadurch kaum Pilz- und Insektenbefall, was organische Bewirtschaftung sehr gut ermöglicht.

BESCHREIBUNG

Ein Wein von sehr alten Rebstöcken, die auf der typ. roten Erde wachsen, sehr starke Klimaschwankungen zwischen Nacht- und Tagtemperatur. Streng von Hand selektiert, niedriger Ertrag, Ausbau 18 Monate in franz. und amerik. Eiche. Mit intensiver roter Farbe, sehr komplex in der Nase besticht dieser Weine durch seine Pflaumen- und Kirscharomen mit leichten Anklängen von Tabak und Gewürzen. Im Mund Noten von Kakao, Kaffee und Vanille, abgerundet durch feine Tannine und einem kräftigem, fetten Abgang. Ein sehr harmonischer, komplexer und eleganter Wein der zu kräftigen Fleischgerichten passt, aber auch zu herzhaften, pikanten Vorspeisen. Luca Maroni 2017: 98 Pkt. für Jg. 2013 "Bester Wein Italiens" MUNDUSvini 2016: Goldmedaille für Jg. 2013 MUNDUS 2016: Best of Show Primitivo 2013er: 91 Pkt. Robert Parker