

## Primitivo 0,25l

### Doppio Passo – Apulien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Primitivo
Geschmack:	halbtrocken
Kurzbeschreibung:	reife schwarze und dunkle Beeren, rund, saftig, weich
Alkohol:	13,0 % vol.
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse
Verfügbare Formate:	0,25 Liter
Artikel-Nr.:	12 04 85

#### Charakteristik

Tiefdunkler, weicher und vollmundiger Rotwein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht.

#### Klima/Terroir

Apulien ist eine Region in Südostitalien (Puglia) – der Absatz des italienischen Stiefels. Es herrscht trocken, heißes Klima, teils mit kräftigen Meeresbrisen. Der Boden ist geprägt durch Kalkstein, Lehm, Sandstein und andere verschiedene Mischformen.

#### Ausbau

Die Trauben werden in zwei Durchgängen geerntet – im ersten Durchgang bei voller Traubenreife und anschließend bei einer späteren Lese. Letztere liefert, durch die längere Reifezeit, Trauben mit einem erhöhten Zuckergehalt, der sich im Wein mit einer feinen Restsüße bemerkbar macht.

#### Die Besonderheiten

Der Doppio Passo Primitivo zeichnet sich durch ein einzigartiges Aroma aus. Fülle, Intensität und Charakter sind zum Markenzeichen des Doppio Passo Primitivos geworden, der mit diesen Eigenschaften Freunde auf der ganzen Welt gefunden hat.

Zudem wurde der Primitivo mit der Mundus Vini Goldmedaille („Top 100“ Weinwirtschaft) ausgezeichnet.

