

DRINKS.

Masseria Li Veli Primitivo Orion Salento IGT 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7002423
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Salento (Apulien)
Abfüller	Masseria Li Veli, S.P. Cellino-Campi Km 1, 72020 Cellino S. Marco, Pouilles, Italie
Marke	Masseria Li Veli
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen Kirschen und würzigen Noten wie Zimt und Muskat. Am Gaumen kraftvoll und mit einem ausgewogenen Geschmack mit Noten von Kirschen, roten Beerenfrüchten, Pflaumen, Johannisbeeren, Eichenholz, Vanille, Schokolade, Leder, Pfeffer, Zimt und Muskatnuss.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Primitivo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Ein paar Hundert Meter ausserhalb von Cellina San Marco im südöstlichen Apulien liegt die Weinkellerei Masseria Li Veli. Sie wurde im Jahr 1999 von der Familie Falvo, die bereits jahrzehntelange Erfahrungen in der Weinbranche gesammelt hatte, erworben und umfassend renoviert. Das aus Stein errichtete Gebäude sticht aus der flachen, grünen Landschaft, die von Rebstöcken und mediterranen Bäumen eingenommen wird, heraus. Die Weingärten von Masseria Li Veli bedecken eine Fläche von 33 ha und sind mit insgesamt sieben Rebsorten bepflanzt, v.a. Negroamaro, Primitivo und Susumaniello. Das Klima auf der Halbinsel Salento, die - zwischen dem Ionischen und dem Adriatischen Meer gelegen - den "Absatz" des italienischen Stiefels bildet, ist ideal für den Weinbau. Die Reben profitieren von den langen, sonnenreichen Sommertagen und den kühlen Meeresbrisen, welche die teilweise sehr heissen Temperaturen regulieren. Dazu gibt es wenig Regen, aber just genug, um die Rebstöcke bei Laune zu halten.

Der Orion Salento IGT-Wein ist ein 100%-iger Primitivo, der einen sechsmonatigen Ausbau in 225L-Barriques hinter sich hat. Sein Lagerpotential beträgt vier bis fünf Jahre. Die würzigen Aromen von Zimt, Muskat und Pfeffer, die für Primitivo Weine so typisch sind, scheinen auch in der Kreation von Masseria Li Veli durch. Begleitet werden sie von intensiv fruchtigen Noten, die an Kirschen, Johannisbeeren und Pflaumen erinnern, sowie von typischen Holzfassnoten, die durch die Lagerung entstehen. Die Rotweinsorte Primitivo (auch als Zinfandel bekannt) stammt ursprünglich aus Kroatien, wird heute aber hauptsächlich in Kalifornien und in Apulien angebaut.