

DRINKS.

TERRA MAGICA San Marzano Primitivo di Manduria Riserva DOP 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7017818
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Abfüller	Cantine San Marzano Via Monsignor Bello, 9, 74020 San Marzano di San Giuseppe (TA), ITALIE
Marke	San Marzano
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	ausgewogener Geschmack mit sanften Tanninen, intensiven Fruchtnoten von dunklen Beeren und Konfitüre sowie Karamell, Kakao, Vanille, Lakritze und Tabak.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Primitivo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	farbig, grafisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Ortschaft San Marzano liegt auf der Halbinsel Salento inmitten des DOC-Gebiets für den Primitivo di Manduria, eingebettet zwischen der Adria und dem Ionischen Meer. Im Jahr 1962 schlossen sich hier 19 Visionäre zusammen, um die Cantina San Marzano zu gründen. Viele Jahre lang verkauften die Winzer Zapfwein (offenen Wein vom Fass), bis 1996 eine moderne Flaschenfüllanlage in Betrieb genommen wurde - dies markierte den Anfang der San Marzano Weine als Markenprodukte. Im Jahr 2000 kreierte man den ikonenhaften Sessant'anni, der in kürzester Zeit zum Flaggschiff der Cantina San Marzano aufstieg. Der Terra Magica Primitivo Riserva ist die Steigerung dieses begehrten Rotweins, der aus selektierten Trauben von den ältesten Reben Apuliens gewonnen wird (diese wurden vor über 60 Jahren in traditioneller Baumerziehung gepflanzt). Für den über 18 Monate andauernden Ausbau wählte man französische Barriques. Der granatrote Primitivo imponiert mit samtigen Tanninen, dunklen Beerenfrüchten, Konfitüre, Lakritze und Vanille-/Karamellnoten vom Holzfass. Er dient als Meditationswein sowie als Speisenbegleiter zu Grilladen, rotem Fleisch, Pizza oder kräftigen Pastagerichten. Die Lagerfähigkeit beträgt zehn Jahre.