



Art.-Nr.: 47646

## SAN MARZANO VINI SESSANTANNI

<b>REBSORTEN</b>	Primitivo
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Apulien
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine protetta (DOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	17,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,8 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Primitivo

### BODEN

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

### BESCHREIBUNG

Wein von sehr alten Rebstöcken, die auf der typischen roten Erde wachsen. Sehr niedriger Ertrag, Handlese. 12monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Trockenpflaume und Kirschkonfitüre. Anklänge von Gewürzen und Tabak, Rumtopf. Ein sehr kräftiger, körperreicher Wein mit sanftem Tannin und unendlichem Nachhall. Perfekt zu Rind und Wild, scharf-pikanten Schmorgerichten und Blauschimmel-Käse. 2013er: Goldmedaille MUNDUS Vini 2016 Luca Maroni 2017: "Bester Rotwein Italiens" Berliner Weintrophy 2016: Goldmedaille 2015er: Goldmedaille MUNDUS Vini 2018