

Produttori Vini Manduria
MAESTRI IN PRIMITIVO
1932

ABATEMASI

Salento I.G.P. Negroamaro

Rebsorte: Negroamaro 90%, Primitivo 10%.
Weinberg Alter: 50 Jahre.
Anbauart: Bäumchen / Spalier.
Lesezeitpunkt: ab 20 September.
Asbau: Reift 12 Monate in französischen Barriques.
Alkoholgehalt: 15% Vol.

BESCHREIBUNG

Color: dichtes Rubinrot, das dem Auge schon die komplexe Duft- und Geschmacksstruktur ankündigt.

Nase: Rose und Veilchen entfalten sich langsam und anhaltend und werden schließlich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst, bevor sich Noten von Konfitüre und Vanille bemerkbar machen.

Gaumen: Die Harmonie des Dufts findet sich auch am Gaumen wieder, wo sich feine Frucht- und Gewürzaromen entfalten. Der reichhaltige und in seinen Komponenten ausgewogene Geschmack macht diesen Wein „unvergesslich“. Die besondere Geschmeidigkeit schließt mit einer ausgedehnten retro-nasalen Wahrnehmung mit bemerkenswerter Länge.

Trinktemperatur: 16° - 18° C (60° - 64° F).

Speiseempfehlung: Salentinische tradition mit Kichererbsensuppe, Lamnbraten und gegrilltes Fleisch. Ein Wein, der durchaus eine gute Zigarre zu schätzen weiß.

