

## EPICURO

Primitivo di Manduria

<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Apulien DOP
<b>REBSORTE (N)</b>	Primitivo
<b>GESCHMACK</b>	Halbtrocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**CHARAKTER** Dunkles Purpurrot mit Aromen von Pflaumen, Süßkirchen und etwas Cassis. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden. Schön weich mit reifen Tanninen und langem Abgang. Pure Trinkfreude!

**EMPFEHLUNG** Zu allen kräftigen Fleischgerichten wie z.B. Wildpasteten.

**SERVIERTEMP.** 17 - 19 °C

**INFO** Primitivo di Manduria ist ein Rotwein aus der süditalienischen Region Apulien, dem „Absatz des italienischen Stiefels“. Epikur war ein griechischer Philosoph (341 – 271 v. Chr.), der u.a. die weltliche Sinneslust und den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre rückte. Genussvoll präsentieren sich dem Namen entsprechend die „epicuro“ Weine. So auch der Primitivo di Manduria, der in dem heißen Klima Apuliens wächst.



**ANALYSE** Säure k. A. Restzucker k. A.

Alkohol 14 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077280062