

EPICURO

Primitivo di Manduria Riserva

JAHRGANG	2014
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Apulien/ Primitivo di Manduria DOC
REBSORTE (N)	100% Primitivo
GESCHMACK	Feinherb
VINIFIKATION	24 Monate Fassreife davon 9 Monate im kleinen Holzfass
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Dunkles Purpurrot mit den Aromen von Pflaumen, Süßkirchen und etwas Cassis. Feine würzige Noten (Kakao) werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden. Weich, vollmundig mit reifen Tanninen und langem Abgang.
EMPFEHLUNG	Zu allen kräftigen Fleischgerichten, speziell zu Wildgerichten, Lamm sowie leicht gereiften Käsesorten.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	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 perfekt den reizvollen Charakter Apuliens widerspiegelt. Kraftvoll mit verführerischen Fruchtaromen, warmblütig, die ganze Sonne des Südens in sich tragend.



ANALYSE	Säure	6,1 g/l	Restzucker	12 g/l
----------------	-------	---------	------------	--------



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

Alkohol	14,5 % vol
---------	------------

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

EAN Fl.	8021904356118
----------------	---------------