

EPICURO

Primitivo

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Puglia IGP
REBSORTE (N)	Primitivo
GESCHMACK	
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	

Dunkles Purpurrot mit den Aromen von Pflaumen und Süßkirschen. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden. Warm am Gaumen mit reifen Tanninen und langem Abgang.

EMPFEHLUNG	Ideal zu kräftigen Fleischgerichten (z.B. Wildpasteten)
SERVIERTEMP.	17 - 19 °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 präsentiert sich der Epicuro Primitivo aus Apulien. Im Südosten Italiens („Stiefelabsatz“) gelegen wachsen unter der heißen Sonne tiefrote und intensive Rotweine. Primitivo, dessen Name („prima uve“ = frühe Traube) schon auf die frühe Reife hindeutet wird hier schon seit über 30 Jahren erfolgreich angepflanzt.



ANALYSE	Säure	5,6 g/l	Restzucker	16,1 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

Alkohol	13 % vol
---------	----------

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

EAN FI.	4008077283964
----------------	---------------