



W e i n - E x p e r t i s e



Doppio Passo Primitivo di Manduria Riserva Art.-Nr.: 12 10 62

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2017
KLASSIFIZIERUNG:	Riserva Manduria DOC
REBSORTE:	Primitivo
WEINERZEUGUNG:	Doppio Passo Primitivo verdankt sein Aroma den Trauben, die in zwei Durchgängen geerntet werden – im ersten Durchgang bei voller Traubenreife und anschließend bei einer späteren Lese. Letztere liefert, durch die längere Reifezeit, eine unglaubliche Fülle, Intensität und Charakter. Es folgt eine 12-monatige Lagerung in Eichenfässern.
BEURTEILUNG:	Brillante rubinrote Farbe; kräftiges und vielschichtiges Bukett, das an reife Beeren und Früchte, wie z. B. Pflaumen und Datteln erinnert, sowie an einen Hauch von gerösteten Nüssen. Am Gaumen verzaubern reichlich runde und feine Tannine. Darüber hinaus wird dem Wein durch dezente Holznoten eine feine Würze und leichte Rauchigkeit verliehen, die ihm eine gewisse Tiefe im Geschmack beschert.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt sehr gut gegrilltem Fleisch oder Gemüse, Wild- und Lammgerichte
TRINKTEMPERATUR:	ca. 16 - 18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Restzucker: 4,4 g/l Gesamtsäure: 6,3 g/l</i>

Der Doppio Passo Primitivo zeichnet sich durch ein einzigartiges Aroma und seine Intensität aus. Dies verdankt er den Trauben, die in zwei Durchgängen geerntet werden – im ersten Durchgang bei voller Traubenreife und anschließend bei einer späteren Lese. Fülle, Intensität und Charakter sind zum Markenzeichen des Doppio Passo Primitivos geworden, der mit diesen Eigenschaften Freunde auf der ganzen Welt gefunden hat.

Mit dem Riserva di Manduria wird das Doppio Passo Sortiment in der Premium-Kategorie abgerundet, denn Manduria ist die Spitzenherkunft und Fokusregion für Primitivo in Apulien. Sie ist die einzige Region, die sich auf Primitivo spezialisiert hat.