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

**Doppio Passo Primitivo 1,5l**
**Art.-Nr.: 12 16 42**

| | |
|---|---|
| HERKUNFTSLAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Apulien |
| JAHRGANG: | 2023 |
| AUSZEICHNUNGEN: | Goldmedaille International Wine Awards, 95 Punkte<br>Luca Maroni (Jg. 2016), 93 Punkte<br>Luca Maroni (Jg. 2017),<br>Goldmedaille Berliner Wein<br>Trophy (Jg. 2013, 2014, 2018, 2021),<br>Goldmedaille Mundus Vini,<br>„Top 100“ Weinwirtschaft (Jg. 2013) |
| KLASSIFIZIERUNG: | IGT Puglia |
| REBSORTE: | Primitivo |
| WEINERZEUGUNG: | 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. |
| BEURTEILUNG: | Tiefdunkler, weicher und vollmundiger Rotwein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse. |
| TRINKTEMPERATUR: | 16 - 18°C |
| ANALYSE: | *Alkoholgehalt: 13,0 % vol.*<br>*Restzucker: 16,5 g/l*<br>*Gesamtsäure: 5,8 g/l* |

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. Letztere liefert, durch die längere Reifezeit, Trauben mit einem erhöhten Zuckergehalt, der sich im Wein mit einer feinen Restsüße bemerkbar macht. Fülle, Intensität und Charakter sind zum Markenzeichen des Doppio Passo Primitivos geworden, der mit diesen Eigenschaften Freunde auf der ganzen Welt gefunden hat.