



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



Farnese I Muri Primitivo **Art.-Nr.: 86 03 41**

| | |
|------------------|---|
| HERKUNFTSLAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Puglia |
| JAHRGANG: | 2020 |
| ERZEUGER: | Farnese / Vigneti del Salento |
| KLASSIFIZIERUNG: | Puglia IGP |
| REBSORTE: | 100% Primitivo |
| WEINERZEUGUNG: | Mazeration bei kontrollierter Temperatur für 8 – 10 Tage, bei regelmäßigem Umpumpen. Abgießen und malolaktischer Gärung in Edeltanks. |
| BEURTEILUNG: | Intensiv rote Farbe mit einem ebenso intensiven Bukett mit Noten aus roten Früchten. Am Gaumen voll, weich und Tannin haltig mit einer harmonischen Struktur. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Idealer Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten, herzhaftem Aufschnitt oder geräuchertem Käse. |
| TRINKTEMPERATUR: | 16 - 18°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt:</i> 14,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 8,5 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,7 g/l |

Farnese ist das größte »Boutique-Weingut« Italiens. Was darunter zu verstehen ist, wird klar, wenn wir auf die Geschichte blicken: »Die drei Träumer« Camillo, Filippo und Valentino verfolgten den Plan, ohne viel Geld und ohne Weinberge ein Weingut auf die Beine zu stellen, das Spitzenklasse verkörpern sollte. Unmöglich? Nicht bei den dreien. 1994 gründeten sie die Fantini Gruppe, zu der die Farnese Weinkellereien gehören. Ein ausgefeiltes Unternehmenskonzept, das von vornherein auf Qualität bei der Weinherstellung setzte, schuf die Basis für den Aufstieg. Zudem arbeitet das Team nach dem Motto: Was die Natur nicht schafft, kann im Keller nicht mehr gewonnen werden. »Verflüssigte Natürlichkeit« – so kann man die Weine von Farnese also verstehen.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE