WEINEXPERTISE

Papale Primitivo di Manduria

Land: Italien, **Weingut:** Varvaglione Vigne & Vini SRL

Jahrgang:	2017
Farbe/Art:	Rotwein
Qualitätsstufe:	DOP Manduria
Anbauland:	Italien
Anbauregion:	Apulien
Geschmacksrichtung:	trucken
Trinktemperatur:	16-18°C
Max. Lagerdatum:	31.12.2023
Kurzbeschreibung:	Der Wein aus der Collection Serie besticht durch die intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kakao, Lakritz und Vanille. Harmonische Struktur, sanft und lang, max. 8 Monate in franz. Tonneau.
Speisenempfehlung:	kräftige rote Fleischgerichte, Grilladen, reife Käsesorten

Analysewerte:

Rebsorte:	Primitivo
Restsüße:	8,00 g/l
Gesamtsäure:	6,90 g/l
Extrakt:	0,00 g/l
Alkohol:	14,00 % Vol
Bodenart:	Lehm

Geschmack: Die Trauben für diesen Wein stammen von dem Landstrich in Manduria, der lang im Besitz des Vatikans war und einst von Papst Benedict XIII schon bewirtschaftet wurde. Er kelterte hier bereits den Primitivo, der heute die Tradition und das Land am besten repräsentiert. Papale (= päpstlich) besticht durch intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kakao, Lakritz und Vanille. Es ist ein vollmundiger körperreicher Wein mit Eleganz, Länge und harmonischem Abgang. Die mindestens 8 monatige Lagerung in französischem Tonneau (= 4 Barriquefässern = 1000l) geben ihm Klasse und Tiefe. Sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis.

Sonstige Angaben:

Artikel-Nummer:	73301	**Flascheninhalt:**	0,75l
Flaschenart:	Bordeaux Troncoconica	**Artikel pro Karton:**	6
Kartongröße in cm (LxBxT):	17,00 x 30,50 x 25,50	**Gewicht pro Flasche:**	1,300kg
Gewicht pro Karton:	7,800kg	**EAN-Nr. Flasche:**	8031303000123
EAN-Nr. Außenkarton:	8031303000390	**Kartons pro Lage:**	25
Kartons pro Palette:	105		