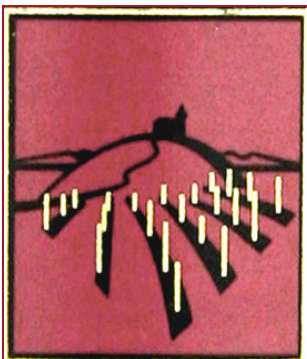


MONTICELLO

Primitivo del Salento IGP

Fruchtig - intensiv - überraschend



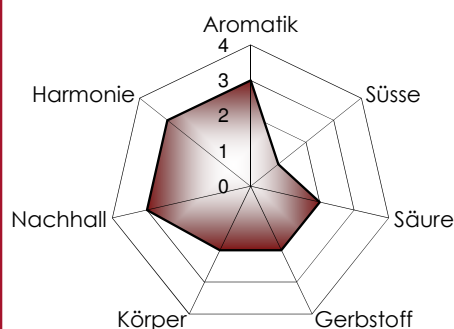
Monticello



Herkunft	Italien, Apulien
Rebsorte	Primitivo
Importeur	Exklusiv bei Scherer & Bühler AG, www.scherer-buehler.ch
Ausbau	Traditioneller Ausbau in Stückfässern, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Geschichten machen Weine. Einen grossen Einfluss auf die Popularität des Primitivo hat sicher die Verwandtschaft mit dem kalifornischen Zinfandel. Beide Reben sollen mit der uralten kroatischen Crljenak verwandt sein. Ende des ausgehenden 20. Jahrhunderts erkoren viele Weintrinker den Primitivo zu ihrem Liebling. Dieser Tatsache verdankt die Rebe, dass grossflächige Rodungen gestoppt wurden. Salento ist der Name der 100 km langen Halbinsel im äussersten Südosten Italiens. Es ist eine Region mit brillanten Zukunftsaussichten. Hier verbinden sich die antiken Rebsorten mit modernster Kellertechnologie. Die Region ist bekannt für die angenehmen, samtigen Weine mit dem fruchtigen, komplexen Finale. Das mediterrane Klima und die tonhaltigen Böden schaffen idealste Bedingungen für den Qualitätsrebbau.
Jahrgang	2011
Alkohol	12.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2013 (Degustation: 15.10.2013)
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Rustikalen süditalienischen „al forno“-Gerichte



Erhältlich in
75 cl / 50 cl



Farbe	Dichtes Rubin, mittlere Reflexe, zarter Saum
Aromatik Intensität	Intensives, reiches Bukett, schwarzfruchtig, warm, angenehm und süsslich wirkend, fein röstige Ausbaunoten nach Tabak, Vanille, delikate Würze
Körper	Mittlerer Auftakt, süsswirkende Frucht im Gaumen, harmonisches, weiches Mouthfeeling, feingliedrige Säure, im Nachhall verführt nochmals die Frucht
Qualität	Trinkfreudiges, fruchtiges Erlebnis, macht Spass