



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Doppio Passo Primitivo Salento IGT

Artikel-Nr: 120140

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Primitivo

KLASSIFIZIERUNG Salento IGT

ERZEUGER Botter

AUSBAU Die Trauben für diesen Wein werden in zwei Durchgängen gelesen. Der erste Durchgang erfolgt Mitte August – diese Trauben werden nach dem traditionellen Verfahren für rote Weine vinifiziert. Der zweite Durchgang erfolgte 3-4 Wochen später. Sobald die Maischegärung abgeschlossen ist werden die Trauben der beiden Durchgänge zusammengeführt und gemeinsam ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase präsentiert sich der Wein mit Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren sowie einer einladenden Kakao-Note. Durch die gestaffelte Lese ist der Wein reicher an Farbe und Extrakt und erhält so mehr Fülle und Charakter, was sich am Gaumen wunderbar abspielt. Der Wein wird abgerundet durch seine sanften Tannine und feiner Restsüße.

SERVIEREMPFEHLUNG zu dunklem Fleisch und Gegrilltem

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Wir sind absolut beeindruckt vom vollmundigen Doppio Passo Primitivo. Der Süditaliener ist eine echte Entdeckung mit einem sensationellen Preis-/Genussverhältnis.

Der 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. Er besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren, reifen Kirschen und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Am Gaumen ist er rund und schmelzig, was diesem Tropfen einen ansprechenden Charakter verleiht. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund angenehm fort.

