



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Doppio Passo Primitivo Salento IGT

Artikel-Nr: 120140

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Primitivo

KLASSIFIZIERUNG IGT Salento

ERZEUGER Botter

AUSBAU Tank

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Restsüße

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu dunklem Fleisch und Gebrilltem

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C



Dass es insbesondere in Apulien noch gute Weine für wenig Geld gibt, war uns bekannt. Dass wir aber auf Tropfen stoßen würden, die ein derart sensationelles Preis-/ Qualitätsverhältnis aufweisen wie der Rotwein auf dieser Seite, war dennoch eine Überraschung.

Für unseren Doppio Passo wird eine Hälfte der Primitivo-Trauben in der zweiten bzw. dritten Dekade geerntet und traditionell vinifiziert. Der Rest reift weitere 3–4 Wochen am Rebstock. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, erfolgt das "ripassare" oder "erneuter Durchgang" mit dem im August geernteten Primitivo. Diese zweite Gärung verhilft dem Wein zu mehr Intensität, Fülle und Charakter.

Er besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind dennoch Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort. Kurzum: Ein brillanter Primitivo zu einem exzellenten Preis-/Genuss-Verhältnis!

