



## Zinfandel DOP Primitivo di Manduria

Ausbau	6 Monate in französischen und amerikanischen Barrique
Land	Italien
Flaschengrösse	75 cl
Volumenprozent	15.0%
Produzent	Az. Felling
Region	Puglia/Apulien
Rebsorte	Zinfandelreben aus Kalifornien
Trinkreife	6-7 Jahre
Vinifikation	Alkoholische Gärung im Stahltank
Jahrgang	2018

### Stefan Hofer zu diesem Produkt

Sehr dunkles Rubinrot, würzig, zeigt Anklänge vom schwarzem Pfeffer, Rhabarber, Lakritz, Röstaromen, komplexe und anhaltende Tanninstruktur, weich und warm im Gaumen, dicht, anhaltender Abgang. Passt zu Pastagerichten, Wild und kräftigem Käse