

# CAMPO MARINA LUCCARELLI

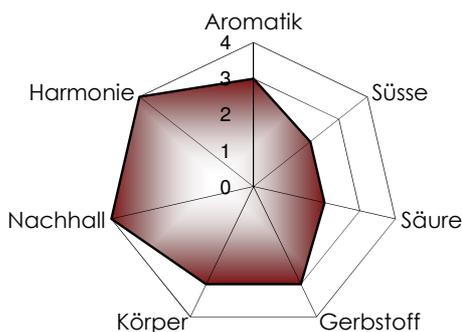
## Primitivo-Merlot Puglia IGP

*Modern - kräftig - vielschichtig*

Herkunft	Italien, Apulien
Rebsorte	Primitivo, Merlot
Produzent	Farnese Vini Srl, Ortona / Chieti www.farnesevini.it
Ausbau	Ausbau während kurzer Zeit im Barrique, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Wohl der bekannteste Vertreter Apu- liens ist der Primitivo. Die Tatsache, dass diese autochthone Rebsorte sehr früh reift, gab ihr den Namen Primitivo; il primo. Die Rebe soll mit der uralten kroatianischen Crljenak verwandt sein. Farbdicht und extraktreich widerspie- gelt sie den tiefen Süden. Auf den lehmhaltigen, tiefgründigen Böden reift ein extraktreicher Wein. Die Assemblage vermählt die heimische Primitivo-Traube mit dem eleganten Weltenbummler Merlot. Klimatisch beeinflusst das Mittelmeer und das Ionische Meer die Halbinsel. Apulien verfügt über mehr als 350 km Küste.
Jahrgang	2015
Alkohol	13.5 % vol.
Verschlusstyp	DIAM (aus Naturkorkgranulat gefertigter Stopfen)
Genussreife	ab 2015 Degustation:02.06.2016
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Lammrücken mit rotem Pfeffer, gut gelagertem Hohrückensteak



Erhältlich in  
75 cl



Farbe	Sattes Dunkelviolett mit schwarzem Kern, markante Viskosität
Aromatik Intensität	Reif-fruchtige, dunkelbeerige Aromen mit kompottartigen Nuancen, verführerisch süß wirkend, subtile, röstartige Noten von Tabak, Leder, Kaffee und Tee, balsamisch, harzig
Körper	Stoffiger Antrunk, präsenre röstig-rauchige Aromen im Gaumen und süß wirkende Frucht, stattlicher Körper, feine Säure, markante Gerbstoff, langer Nachhall
Qualität	Ein Wein der Genuss bereitet, modern und verführerisch, macht Spass, ohne lange Flaschenreife