

## Felline, Primitivo di Manduria, rosso

Region	Apulien
Erzeuger	Azienda Agricola Felline
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Primitivo
Bestell-Nr.	681205

In der Farbe bereits findet sich das rebsortentypische satte Braunrot der autochthonen, uralten Rebsorte ‚Primitivo‘, mit schwarzem Kern und ziegelroten Aufhellungen zum Rande hin. In der stilistisch höchst eigenständigen, charaktervollen Aromatik der Nase betören tiefgründige, feiwürzige Beerenaromen, charakteristische schwarze Kirschen, dazu reife Pflaumen, balsamische Noten und faszinierende Anklänge an Eukalyptus, Tannennadeln sowie getrocknete Rosenblätter, Veilchen und Flieder. Am Gaumen dicht, füllig, ja, wollüstig-opulent (ohne jedoch ins Marmeladige abzugleiten) und herrlich saftig, eine samtige Beerenfrucht, Noten von Lebkuchen, Zimt und Nelken, dazu weiche, fabelhaft cremige Tannine. Dieser Schmeichler der Sinne, der die Faszination traditioneller Weinbaukultur unverfälscht ins Glas zu zaubern vermag, macht mit seiner feinen Säurestruktur und seinen geschmeidigen, geschliffenen Tanninen von Glas zu Glas mehr Lust zum weiter „Süffeln“: Faszinierend für einen feurigen Süditaliener seine ungewöhnlich „kühle“ Stilistik und sein pikanter, feingliedriger Nachhall. Jahrgangsbedingt nochmals besser als seine ebenfalls herausragenden Vorgänger, z.B. der herrliche 02er (aus wahrlich nicht leichtem Jahr), der von VINUM mit 17/20 Punkten als Top-Tipp und der Empfehlung „unbedingt kaufen“ geadelt wurde.



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis etwa 2010.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

