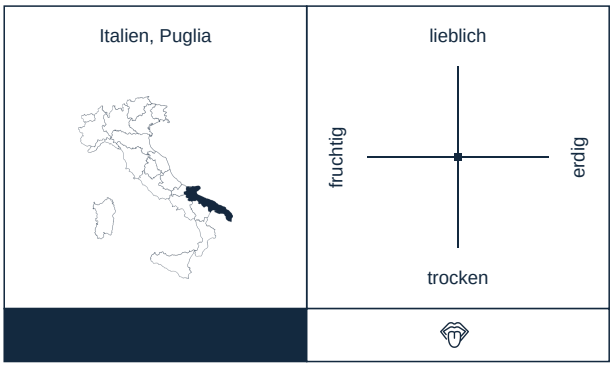
GLADIATORE PRIMITIVO PUGLIA IGP GLADIATORE IGP

VINICOLA MEDITERRANEA



Intensive, reife Fruchtaromen (Zwetschge, Süsskirsche, Dörrpflaume) sowie feine, herbale Noten (Salbei, Thymian, Rosmarin) offenbart das Bouquet in der Nase. Dazu gesellen sich Aromen von Karamell, Süssholz und Zimt. Im Gaumen präsentiert sich dieser Primitivo del Salento rund, geschmeidig, zugänglich und wiederum mit einer verführerischen, reifen Frucht. Die Gerbstoffe sind weich und samtig. Es ist ein Paradebeispiel für einen preiswerten Wein, der viel Freude und Trinkgenuss vermittelt.



Primitivo

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Kirsche, Zwetschge, Dörrpflaume, Thymian, Rosmarin, Salbei, Zimt, Karamel, Süssholz

Pasta/Teigwaren, Pizza, Beefburger, Würste vom Grill, Pommes frites

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873