



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Terre di Montelusa Altopiano Primitivo Puglia IGT

Artikel-Nr: 121048

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Primitivo

KLASSIFIZIERUNG IGT Puglia

ERZEUGER Botter

**AUSBAU** Nach einer langen Vegetationsphase durch die Höhe des Weinbergs werden die Trauben sorgfältig mit der Hand gelesen. Im Anschluss wird der Wein besonders schonend verarbeitet und lagert bis zu einem Jahr in kleinen Eichenfässern.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Der Wein präsentiert sich mit einem üppigen Aroma reifer Pflaumen, getrockneten Aprikosen, Himbeeren und Kirschen und mit einem verführerischen Hauch von Zimt. Am Gaumen zeigt er sich dicht, samtig und mit einem gut balancierten Aromaspiel aus Frucht und Würze.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu dunklem Fleisch, Braten und Wild

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C



Francesco Allegrini ist Winemaker aus Leidenschaft. Mit viel Engagement, großer Erfahrung und einem sehr guten Gespür für die geschmacklichen Bedürfnisse des Marktes treibt er sein engagiertes Team zu immer neuen Höchstleistungen an. Ein wahrer Geniestreich ist ihm mit der Terre di Montelusa-Serie gelungen, die den vollfruchtigen, leicht würzigen und betörend duftigen Charakter Südtaliens einfängt.

Die Premium-Weine von Terre di Montelusa Altopiano stammen aus den exponierten Höhenlagen Apuliens und Siziliens. In den hoch gelegenen Rebärten ist die Vegetationsphase der Trauben dank der gemäßigten Temperaturen deutlich länger als in der Hitze des Tals. Das hat ein ausgesprochen reiches und vielschichtiges Aroma zur Folge. Das Rebgut wird von Hand gelesen, schonend ausgebaut und teils bis zu einem Jahr in kleinen Eichenfässern gereift. Das Ergebnis sind stoffige, dichte und samtige Weine, in denen sich reife Frucht mit würzigen Noten zu einem nuancenreichen Aromaspiel vereint.

