



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Doppio Passo Appassimento

Artikel-Nr: 121284

**ANBAUGEBIET** Italien, Apulien

**REBSORTE(N)** Primitivo

**KLASSIFIZIERUNG** Puglia IGT

**ERZEUGER** Botter

**AUSBAU** Die Trauben werden nach der selektiven Lese einige Zeit in großen Hallen kontrolliert getrocknet, damit sich das Aroma, die Farbe und die Struktur in den Beeren konzentriert. Mit seiner aus diesen Trauben entstehenden Kraft und Intensität in Kombination mit seiner angenehmen Fruchtsüße bietet dieser Wein ein einzigartiges Genusserlebnis.

**VERSCHLUSS** Korken

**BESCHREIBUNG** Im Glas erscheint der Wein in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase eine Harmonie von reifer Pflaume, roten und dunklen Beeren, sowie ein Hauch Vanille. Im Geschmack präsentiert er sich mit einer feinen Fruchtsüße, samtigen Aromen von Bitterschokolade, reifer und getrockneter roter Früchte. Die Restsüße passt sich rund der gesamten Aromatik an.

**SERVIEREMPFEHLUNG** toller Begleiter zu Desserts wie Tartufo oder Tiramisu, aber auch Bitterschokolade oder Schimmelkäsevariationen

**SERVIERTEMPERATUR** 18-20 °C



Das Schöne an Italien ist, dass es neben den prestigeträchtigen Regionen wie dem Piemont oder der Toskana auch Gegenden gibt, in denen sich noch preiswerte Entdeckungen machen lassen. Das liegt zum einen daran, dass diese Regionen einfach noch nicht so berühmt sind und zum anderen, dass es dort sehr leistungsfähige Weinkellereien gibt, die sich darauf verstehen, wirklich erstklassige Weine auch in größeren Mengen zu erzeugen. Apulien im sonnenverwöhnten Süden Italiens ist so eine Region. Früher war Apulien nur bekannt für ihre Massenproduktion, insgeheim wurden sie jedoch als „Medizin“ der italienischen Weine gehandelt, da sie durch ihre besondere Qualität viele Weine hochwertiger gemacht haben. Heute macht Apulien sich mit ihren tollen Qualitäten einen eigenen Namen und auch wir sind mehr als positiv überrascht vom tollen Preis-/Qualitätsverhältnis.

