

CASTELLO MONACI PILUNA 2009

Traubensorte: 100 % Primitivo Beschreibung: Purpurrot. Ausladendes Bouquet von reifen Trauben mit Pfeffer- und Vanillenoten sowie einem Hauch von mediterraner Macchia. Körperreich, gut strukturiert und weich im Geschmack. Langanhaltend im Abgang mit Anklängen von dunkler Beerenkonfitüre und Lakritze. Weinsorte: Primitivo ist eine rote Rebsorte und ist so begehrt, dass sie als Edelrebe gilt. Die daraus hergestellten, hochwertigen Rotweine enthalten durch den hohen Zuckergehalt der Traube meist sehr viel Alkohol und haben ein charakteristisches Aroma, das an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnert. Die bekannteste italienische Anbauzone für Primitivo liegt in der Region Apulien, wo es die DOC-Zone Primitivo di Manduria gibt und unter IGT Primitivo di Puglia werden auch einige vorzügliche Weine verkauft. Erzeuger: Das Castello Monaci liegt auf der Halbinsel Salento zwischen den Provinzen Brindisi und Lecce an der Adria. Das Schloss wurde zunächst von Mönchen des Basilianerordens (Monaci Basiliani) bewohnt und diente als Ort der Meditation sowie als Zufluchtsort für notleidende Menschen. Auf die Zeit als Kloster folgten als Besitzer eine Vielzahl von Grafen und noblen Herrschaften. 1970 gründete die Familie Seracca das Weingut, das heute zur Gruppo Italiano Vini gehört. Auf rund 150 Hektar werden regionaltypische Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera di Lecce angebaut. Modernste Kellertechnik und erfahrene Önologen sorgen für hervorragende Qualität, die den Charakter der Region widerspiegelt. Alkoholgehalt: 13,5 % Vol. Trinktemperatur: 16 ° C Lagerpotenzial: ca. 2013 Empfohlene Speisen: Braten von roten Fleischsorten, Wild, mittelreifer Käse. Weinbewertung: Gambero Rosso 1 Glas (2008)

WEINHANDLUNG ZUM FELSENKELLER

HOHNEGGSTRASSE 65

D-78464 Konstanz

Öffnungszeiten: Die–Frei : 16:30 – 18:30 SA: 10:00 – 14:00