



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

489001 2025

2025er PietraPura Hyria Primitivo Puglia IGP

IGP

Pietra Pura

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Mediterrane Kraft mit samtiger Eleganz
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Rote Früchte, dunkle Reflexe, vollmundig
	Speise oder Anlassempfehlung	Pasta, Fleisch und reifer Käse
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Intensiv, weich, ausgewogen: Der Hyria Primitivo zeigt rote Frucht, dunkle Reflexe und vollmundigen Geschmack – ideal zu Pasta, Fleisch & Käse.

Der Hyria Primitivo Puglia IGP von PietraPura ist ein kraftvoller Rotwein aus dem Süden Apuliens, gekellert aus 100 % Primitivo. Die Trauben stammen aus traditionellen Buschrebanlagen und werden temperaturkontrolliert mazeriert. Ein Teil des Weins reift zwölf Monate in Barriques, der andere im Edelstahltank – das Ergebnis: ein harmonischer, vollmundiger Charakter. Im Glas zeigt sich der Hyria tief purpurrot mit schwarz-violetten Reflexen. In der Nase entfaltet er intensive Aromen roter Früchte, am Gaumen präsentiert er sich weich, voll und ausgewogen mit langem, samtigem Abgang. Serviert entfaltet er seine ganze Stärke zu würziger Pasta, kräftigem Fleisch oder gereiftem Käse. Ein ausdrucksstarker Primitivo, der mediterrane Lebensfreude ins Glas bringt.

Erzeuger

Pietra Pura

PietraPura steht für moderne, qualitätsorientierte Weine aus Apulien mit klarem Fokus auf die regionaltypischen Rebsorten Süditaliens. Die Weinberge liegen vor allem im Salento, wo kalk- und eisenhaltige Böden, viel Sonne und kühlende Meeresbrisen optimale Bedingungen für ausdrucksstarke Weine bieten.

Im Mittelpunkt stehen Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro und Fiano, deren Charakter gezielt herausgearbeitet wird. Im Keller verbindet PietraPura präzise, zeitgemäße Weinbereitung mit Respekt vor Herkunft und Terroir.

So entstehen Weine mit klarer regionaler Handschrift, dichter Frucht und ausgewogener Struktur, die Apulien authentisch und stilvoll repräsentieren.

Rebsorten

100% Primitivo

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
100%	Halbstück	4 Monate

Stand 15.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Uva/Grape

Mosto di uve concentrato/Concentrated grape must

Antiossidanti/ antioxidants: METABISOLFITO DI POTASSIO / POTASSIUM METABISULPHITE

Agenti stabilizzanti/ Stabilising agents: gomma arabica/ gum arabic

Imbottigliato in atmosfera protettiva/Bottling under controlled atmosphere

Stand 15.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de