



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2022er Primitivo Puglia

### Castello Monaci Apulien

<b>Artikelnummer</b>	362002-2022
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Restzucker</b>	4 g/l
<b>Säure</b>	5 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Enthält:</b>	Sulfite

**Anbaugebiet** Apulien

**Klassifikation** Indicazione Geografica Tipica  
Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

**Jahrgang** 2022

**Rebsorte** Primitivo

**Erzeuger** Castello Monaci  
Das Castello Monaci liegt auf der Halbinsel Salento zwischen den Provinzen Brindisi und Lecce an der Adria, auch bekannt als der Absatz Italiens. Umgeben vom Ionischen Meer und der Adria spielt diese besondere Lage zum Meer in der sonnenreichsten Region Italiens eine wichtige Rolle. Erbaut vor über 600 Jahren von französischen Mönchen gehört das Weingut seit den 70er Jahren der Familie Memmo-Seracca Guerrieri. Auf rund 210 Hektar in unterschiedlichen Lagen werden regionaltypische Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera di Lecce angebaut. Das Ergebnis sind international prämierte und gefragte Weine, die ausdrucksstark den Charakter der Region widerspiegeln.

**Beschreibung** Leuchtend rote Farbe. Der Wein duftet intensiv nach reifen Trauben, am Gaumen ist er voll und samtig und hat eine ausgezeichnete Struktur. Der Primitivo Puglia IGT Feudo Monaci ist weich und fruchtig, dank der Weinbereitung aus ganzen Beeren, die sein aromatisches Potenzial noch verstärkt.

**Empfehlung** Passt gut zu reichhaltigen Nudel- und Reisgerichten, gebratenem oder geschmortem rotem Fleisch, Wild und sehr reifen Käsesorten.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de