

# Wein der Woche:



Carlomagno

## Primitivo Appassimento

Puglia IGT

Die Trauben für einen Appassimento werden vergleichsweise früh geerntet, um ausreichend Säure - und damit Frische - in den Früchten zu erhalten. Anschließend werden die Trauben getrocknet. Dieser Wein zeigt ein intensives Rubinrot, komplexe Aromen, die an Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren erinnern. Voller Körper, sanft und langanhaltend.

0,75 ltr.

~~7,50 €~~

6,75 €

(9,00 € pro Ltr.)