



Epicuro 'Italian Zinfandel' Puglia 2017 Femar Vini

Satte 98 Punkte beim Italien-Kritiker Luca Maroni! Der Wein macht seinen kalifornischen Brüdern ordentlich Dampf im Kessel und geht für einen sehr fairen Tarif über die virtuelle Ladentheke!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Femar Vini
Region	Apulien
Rebsorte(n)	Zinfandel
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Der Italian Zinfandel fällt nicht nur wegen seines außergewöhnlichen Designs auf, sondern schaffte beim renommierten Kritiker Luca Maroni den Sprung auf exzellente 98 Punkte, ein beeindruckendes Ergebnis!" - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Sie ist eine der beliebtesten Rebsorten Apuliens: Primitivo, auch als Zinfandel unterwegs und hier folgerichtig Italian Zinfandel genannt. Und hier erlebt diese rote Königin Südtaliens ihre wahrscheinlich vollkommenste Flüssigwerdung. Glück und Können - über beides verfügen die Macher bei Femar Vini in großen Mengen- vereinten sich auf herrliche Weise in der Annata 2017: Der Kritiker Luca Maroni vergibt für den Epicuro 'Italian Zinfandel' Puglia 2017 überragende 98 Punkte!

Tasting Note

Spektakulär schon die blickdichte, violettschwarze Farbe dieses Blockbusters, da kommt die pure Freude auf. Auch das Bouquet dieses aufregenden Weines fasziniert mit üppigem Fruchtextrakt reifer Kirschen und Brombeeren, edler Würze mit Anis und Sandelholz und Fassnoten wie Edelschoko und Espresso. Auch im Mund diese intensive Aromatik, unglaublich präsent, herrlich wuchtig durch die satte Frucht und mit einem Abspann ausgestattet, der noch mal

staunen macht.

Passt zu

Ein Klasse-Zin, ein Super BBQ-Rosso und ideal zu Pizza & Pasta!

Weingut

Das Haus Femar Vini ist in Monte Porzio Catone beheimatet, rund 20 Kilometer südöstlich von Rom in Latium. Das 40 Hektar große Anwesen wurde 1970 von Armando Merge gegründet, Sohn Felice führt heute die Zügel des Weinguts. Davor sammelte der Spross Erfahrung bei internationalen Weingütern. Zurück in Latium modernisierte er die Kellieranlagen und baute die Zusammenarbeit mit zuliefernden Weinbauern aus der Region aus.

Dadurch hat das Haus einen Zugriff auf eine breite Auswahl an Rebmaterial, sodass die gut 16 Cuvées nur mit den besten Trauben vinifiziert werden. Dazu steht ein gut 6.000 Quadratmeter großer Keller bereit, in dem Edelstahltanks und 800 Barriques und Fässer aus slawonischer Eiche bereits stehen. Zwei Linien entstehen hier: Epicuro und Trajone, mit zahlreichen Weiß- und Rotweine aus unterschiedlichen Anbaugebiete. Die Cuvées verfügen über ein unschlagbar gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

Vinifikation

Femar Vini Epicuro 'Italian Zinfandel' Puglia 2017 wurde mit 100 % Primitivo/Zindandel erzeugt. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation auf der Schale reifte der Wein einige Monate in einem Mix aus verschiedenen Holzfässern und Edelstahltanks.