MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Piluna" Primitivo IGT



Name:	"Piluna" Primitivo IGT
Artikel Nr.:	2025
Hersteller:	Castello Monaci
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	100% Primitivo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Dunkles Purpurrot in der Farbe. Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten und ein Hauch von mediterraner Macchia im ausladenden Bouquet. Der weiche und gut strukturierte Geschmack ist kraftvoll und konzentriert. Im langen Finale zeigen sich Anspielungen von Konfitüre von dunklen Beeren und Lakritz.
Herstellung:	Die Reben stehen auf tiefgründigen und durchlässigen Lehmböden. Durch die Erziehung nach dem Prinzip des Alberello pugliese mit Kordon-Zapfenschnitt und einem begrenzten Hektarertrag von durchschnittlich 7000 kg wird die Qualität des Lesegutes erheblich gesteigert. Die Handlese erfolgt in den frühesten Morgenstunden. Die Vinifikation erfolgt temperaturgeregelt bei einer etwa zweiwöchigen Maischung unter häufigem Umpumpen. Nach dem Abschluss des biologischen Säureabbaus reift ein Teil des Weins 6 Monate in unterschiedlich stark angerösteten Barriques aus französischer Eiche, während sich der Rest in Edelstahltanks verfeinert.
Hersteller-information:	Im Jahre 1480 entstand in Salice Salentino das Schloss Castello Monaci. 1970 gründete die Familie Seracca das gleichnamige Weingut. Auf der schmalen Halbinsel Salento bieten Boden und Klima beneidenswerte Voraussetzungen für den Weinbau von typischen einheimischen Rebsorten wie Malvasia Nera, Primitivo und Negroamaro. In seiner innovativen Kellerei verleiht Castello Monaci der Kraft der Sonne Apuliens vollen Ausdruck. Heute werden auf 150 ha rund 2.200.000 Flaschen pro Jahr produziert.
Servier-empfehlung:	Passt gut zu gebratenem oder geschmortem dunklen Fleisch, auch Wild und gereiftem Käse. Trinktemperatur ca. 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,7 g/l
Lagerfähigkeit:	4-5 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2014.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.