

ITALIENS GENUSSREGION  
APULIEN



Die Genussregion Apulien ist eine der ältesten Weinbauregionen der Welt. Ihre Bekanntheit hat sie vor allem der unverwechselbar vollen, aromatischen Primitivo Traube zu verdanken, die trotz ihrer Wuchtigkeit von Eleganz und Frische geprägt ist. Vor rund 100 Jahren haben Carlo und Maria Botter auf der apulischen Halbinsel Salento, mit diesen Trauben, den Grundstein für Doppio Passo gelegt. Diese Tradition wird noch heute im Weingut „Masseria Doppio Passo“ mit viel Sorgfalt und Leidenschaft fortgeführt, was die Weine von Doppio Passo so unverkennlich einzigartig macht.



”

MAN SAGT GUTER WEIN  
BRAUCHT ZEIT, UM ALL  
SEINE QUALITÄTEN ZUM  
VORSCHIEIN ZU BRINGEN,  
ABER ES BRAUCHT  
AUCH HINGABE UND  
KONTINUIERLICHES  
ENGAGEMENT.

- FAMILIE BOTTER

WEINHANDEL MIT ERFAHRUNG  
CASA VINICOLA  
BOTTER

Seit 1928 existiert das Casa Vinicola Botter im nordöstlichen Venetien und wirkt seit Jahrzehnten erfolgreich im nationalen und internationalen Weinhandel mit. Gegründet von Carlo und Maria Botter, wird das Familienunternehmen seit den 90er Jahren in dritter Generation von Luca, Annalisa und Alessandro Botter geleitet. Dank der engen Zusammenarbeit mit Weingütern in ganz Italien, kann der Betrieb Weine aus verschiedensten Regionen des Landes anbieten und ist zu einem der größten Weinproduzenten und -exporteure Italiens geworden. Dabei spielt neben der Leidenschaft und Kreativität natürlich auch die Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle bei der Herstellung.

DOPPIO PASSO



ZU JEDEM ANLASS  
DER RICHTIGE WEIN

EGGERS & FRANKE  
Handelsgesellschaft mbH  
Wienerbergstraße 7, A-1100 Wien

  
EGGERS & FRANKE  
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1864

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE

www.egfra.at

Telefon +43 1 361 4000  
Bestellfax +43 1 361 4000-99  
E-Mail office@egfra.at

DOPPIO PASSO



EINFACH GENIESSEN

## EINFACH GENIESSSEN

In Italien steht das klassische „La dolce vita“ für Genuss, Lust und Leichtigkeit. Dieses Konzept „des süßen Lebens“ bildet das Fundament von Doppio Passo. Geselligkeit, gutes Essen und exzellente Weine prägen den typisch italienischen Lebensstil. Stress und Hektik treten in den Hintergrund, werden einfach vergessen. Wein soll unkompliziert sein und Spaß machen, bei jedem Anlass. Fröhliche Gäste in lockerer Atmosphäre, gute Laune, bunte Farben und jede Menge Lebensfreude! – das ist „Einfach Genießen“, das ist Doppio Passo.

### EIN SPEZIELLES VERFAHREN DOPPIO PASSO

Seinen beeindruckend intensiven und vollmundigen Geschmack verdankt der Doppio Passo einem klassischen Verfahren, bei dem die Trauben in zwei Durchgängen geerntet und auf der Schale vergoren werden: ein Teil bei voller Traubenreife, der andere als spätere Ernte.

Dieser „doppelte Gang“ (Doppio Passo) verleiht dem Wein dieses unverwechselbar intensive und nuancenreiche Aroma welches von einer unwiderstehlichen Geschmacksdichte geprägt ist und ihn dadurch zum optimalen Begleiter von Pasta, Fleischgerichten und Käse macht.

*samtig, rund,  
fruchtbetont*

*weich, intensiv,  
gehaltvoll*

## DOPPIO PASSO

*fruchtig, würzig,  
frisch*

### DOPPIO PASSO PRIMITIVO SALENTO IGT

Primitivo-Trauben profitieren vom warmen, trockenen Klima, vielen Sonnenstunden und den Böden aus Kalksteinfelsen, Lehm oder Sandstein, die den Trauben zu kräftigen Aromen und viel Struktur verhelfen. Aus diesen Trauben entstehen durch das Doppio Passo Verfahren schließlich Weine mit viel Frucht und satten Tanninen.

Ein tiefdunkles Purpurrot erstrahlt im Glas. Der Duft des Doppio Passo ist verführerisch intensiv, dicht und süßlich, mit einem Aroma von Brombeer-Konfitüre und eingemachten Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen zeigt sich dieser Primitivo halbtrocken, vollmundig und zugleich sehr sanft und samtig mit einem Hauch von Schokolade im Nachhall.

**Serviervorschlag:** Dunkles Fleisch wie Rind, Lamm und Wild aber auch perfekter Begleiter zu deftigeren Pasta Gerichten und kräftigem Käse.



**Anbaugebiet**  
Apulien/Italien



**Alkoholgehalt**  
13 %



**Rebsorte**  
Primitivo



**Serviertemperatur**  
16-18 °C



### DOPPIO PASSO BRINDISI DOC RISERVA

Der Doppio Passo Brindisi Riserva DOC hat eine intensive rubinrote Farbe; weiches und intensives Bukett von roten Früchten mit sehr markanter Pflaumen-Note, dazu gesellen sich angenehme Schokolade- und Vanillearomen. Am Gaumen ist der Doppio Passo Brindisi Riserva DOC rund und reich an feinen Tanninen. Langanhaltender und harmonischer Abgang.

Ein großartiger Wein für den vollen Genuss der Sinne.

**Serviervorschlag:** Passt sehr gut zu Lammfleisch – egal ob gegrillt, geschmort oder gebraten. Außerdem passt er zu leicht süßlich scharfen Gerichten und kräftigem Käse.



**Anbaugebiet**  
Apulien/Italien



**Alkoholgehalt**  
14 %



**Rebsorte**  
Negroamaro/  
Malvasia Nera



**Serviertemperatur**  
16-18 °C



### DOPPIO PASSO PRIMITIVO ROSATO PUGLIA IGT

Ausschlaggebend für diesen vollmundigen und cremigen Primitivo Rosato bei der Herstellung ist die etwas verlängerte und Temperaturkontrollierte Maischestandzeit von 12 Stunden bei 5-7 °C. Dadurch erhält dieser sorgfältig gelesene Wein seine besondere Farbe und diesen erfrischenden und gleichzeitig vollen Charakter. Dieser Rose-Wein ist ein ausgezeichneter Wein und vielseitiger Begleiter zu den verschiedensten Tischvariationen.

Das Aroma ist intensiv und unverwechselbar, einzigartig nach Brombeeren und roten Johannisbeeren. Das Bukett ist fruchtig, süß und würzig. Typische Merkmale der Primitivo-Trauben. Am Gaumen hat der Wein eine gute Struktur, gute Säure und ist vollmundig.

**Serviervorschlag:** Leichte Fleischgerichte, Fisch oder Pasta Gerichte.



**Anbaugebiet**  
Apulien/Italien



**Alkoholgehalt**  
12 %



**Rebsorte**  
Primitivo



**Serviertemperatur**  
8-10 °C

