



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Topwein aus der Rebsorte Nero di Troia

Beschreibung:

Die Familie Paradiso hat sich auf Nero di Troia, die grosse Rebsorte des nördlichen Apuliens, spezialisiert. Auf dem ältesten Weinberg der Familie in der Region Cerignola wachsen die Rebstöcke seit über 30 Jahren. Die kleinen Erträge werden sorgsam gelesen und zum reinsortigen Angelo Primo gekeltert. Nach 14 Monaten im Barrique zeigt er sich mit bezaubernder Frucht, verschwenderischer Fülle und samtiger Textur. Sein Potenzial hat der Wein aber noch lange nicht ausgeschöpft. Es lohnt sich, etwas Geduld aufzubringen – Sie werden überrascht sein, wie gut dem Nero di Troia die Flaschenreife bekommt.

Aromenprofil:

Rubinfarben, granatrote Akzente. Ein sehr offenes Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Pflaumen, schwarze Kirschen, etwas Malz und passende Röstaromen. Sehr samtig und dicht am Gaumen: nebst rotfruchtigen Aromen auch Earl Grey und Milkschokolade, ergänzt durch sanfte Vanillenoten; die Tannine sind perfekt integriert, insgesamt dicht und kraftvoll, langer Finish.

Passt zu:

Kräftige Fleischgerichte wie Rindsroulade, Rinderschmorbraten oder Lammkoteletts harmonieren ebenso wie mediterrane Klassiker à la Parmigiana di Melanzane und Orecchiette mit Cime di Rapa. Vegetarische Optionen wie Auberginen-Lasagne sowie würzige Salsiccia sorgen für eine ausgewogene Ergänzung.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:

Italien

Produzent:

Cantine Paradiso

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Nero di Troia

Artikelnummer:

1044923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Berliner Wein Trophy Gold/, Gambero Rosso 2/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.