



## Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Sonnenverwöhnte aus Apulien

### **Beschreibung:**

Enorm gefragter mediterraner Rotwein-Klassiker Italiens aus dem Salento, dem südlichen Teil der Region Apulien. Das Weingut San Marzano baute ihn 6 Monate in französischen Eichenfässern aus – in dieser Preisklasse keine Selbstverständlichkeit.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, violette Akzente. Ein kirschbetontes Bouquet, ergänzt durch schwarzen Holunder und etwas Süssholz, eine Spur Zedernholz sowie etwas Wacholder. Am Gaumen nebst den dunkelbeerigen Noten auch Schwarztee, crèmig und weich, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen; eine angenehme Reife zeigend, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Cantine San Marzano

**Ausbau:** 6 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

**Artikelnummer:** 0133123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.