



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur mit Persönlichkeit aus Apulien

Beschreibung:

Wenn es um Nero di Troia geht, kommt man um die Cantine Paradiso nicht herum. Das nach biologischen Richtlinien arbeitende Weingut im Norden Apuliens ist der Spezialist für diese autochthone Rebsorte. Vater Angelo Paradiso sorgt mit Akribie dafür, dass sein Name nur auf die Flaschen kommt, in denen Qualität steckt. Sein Potenzial hat der Wein aber noch lange nicht ausgeschöpft. Lassen auch Sie sich verzaubern von der verschwenderischen Frucht und samtigen Textur!

Degustationsnotiz:

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:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Paradiso

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Nero di Troia

Artikelnummer: 1044921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.