



Mast

Negroamaro Puglia IGP, Cantine Paradiso

Der Maestro aus Apulien

Beschreibung:

«Mast» ist ein Dialektausdruck für Maestro – und ein Meisterstück ist auch der Negroamaro von der Cantine Paradiso. Im Norden Apuliens verfügt die Familie Paradiso über einen beeindruckenden Bestand an über 35 Jahre alten Rebstöcken. Sie liest das Traubengut unter strikten Ertragsbeschränkungen erst Ende September, leicht überreif, und präsentiert nach einem Jahr Barrique einen weichen, strukturierten und authentischen Terroirvertreter.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Zauberhaft komponiertes Nasenbild mit Anklängen nach Blaubeeren, Brombeeren, aber auch balsamischen Noten und einigen Wildkräutern, schliesslich Crémantschokolade und etwas Malz. Am Gaumen gefällt die druckvolle Aromatik nach schwarzen Beeren, Schwarztee und würzigen Noten, nun auch etwas Wacholder; die Tannine sind präsent aber gut integriert; langanhaltender, charaktervoller Abgang mit einer angenehmen Frische und bezaubernder Fruchtsüsse.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine Paradiso
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	1374522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mast

Negroamaro Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.