



2016 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Unkomplizierte für die Party

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:

Konzentriertes Rubinrot. Blaubeeren und Brombeeren im fruchtbetonten, schmeichelnden Bouquet, auch Schwarzteenoten und etwas Mon chéri; weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven, scharzbeerigen Frucht, auch Malznoten und ein Hauch Vanille; insgesamt sehr weich und zugänglich, mittellanger Finish.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	San Marzano
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Artikelnummer:	0133116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.