



2018 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der sichere Trumpf für jede Grillparty

Beschreibung:

Auf dem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria befindet sich eine der führenden Kellereien Apuliens, die Cantine San Marzano. Von ihr stammt der kraftvolle und feurige Negroamaro Vora, ein fruchtaromatischer Rotwein von zum Teil sehr alten Rebstöcken, gekonnt während 6 Monaten im Barrique verfeinert. Mauro di Maggio, Direktor von San Marzano, sieht eine rosige Zukunft für diese große Rebsorte des italienischen Südens: «Die Negroamaro wird die nächste große Trendrebsorte Apuliens sein.»

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Kleine, schwarze Beeren, Wildkräuter und Noten nach Ceylon-Tee in der offenen Nase, schliesslich auch eine Spur Malz. Am Gaumen sehr weich und fruchtintensiv, Noten nach Brombeeren und schwarzem Holunder sind auszumachen, von schöner Samtigkeit; über die Mitte hinaus auch Noten von Rosmarin und Thymian, anhaltender Abgang, begleitet von gerösteten Mandeln.

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 |
| Region: | Apulien |
| Produzent: | San Marzano |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Ausbau: | 6 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2024 |
| Rebsorte(n): | 100% Negroamaro |
| Artikelnummer: | 0177018 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Negroamaro |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2024 |
| 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. |