



2019 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ein sicherer Trumpf von San Marzano

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:

Sattes Purpurrot, violette Reflexe. Ein fein komponiertes Nasenbild nach Brombeeren, Schwarztee-Noten und etwas Gewürznelke, auch eine Spur Malz. Am Gaumen präsentiert sich eine fein gewobene Textur, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch schwarze Kirschen und ein Hauch Caramel; von einer passenden Fruchtsüsse begleitete Aromatik, angenehme Röstaromen; sehr konzentriert im anhaltenden Finale, das von einer sanften Bittermandelnote begleitet wird.

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 2025
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	0177019

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 2025
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.