



2019 Terras

Negroamaro Appassimento Puglia IGP, Terre del Palmento

Apulischer Gaumenschmeichler aus angetrockneten Trauben

Beschreibung:

Die Trauben bleiben trotz der bereits erfolgten Reifung etwa einen Monat länger am Rebstock. Dank diesem Verfahren verlieren die Trauben an Flüssigkeit und gewinnen so an mehr Aromen und Süsse.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe von guter Intensität. Viel Kirschfrucht, reife Erdbeeren und eine passende Würze in der sehr intensiven und ausdrucksstarken Nase, ergänzt durch einige Veilchennoten und schwarze Schokolade. Am Gaumen viel Wärme und Reife ausrückend, die beerigen Noten bestätigen sich, auch etwas Earl Grey und Zedernholz, unterlegt von einer passenden Frische; viel Fruchtdruck weit über die Mitte hinaus; konzentrierter, anhaltender Finish.

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
Region:	Apulien
Produzent:	Terre del Palmento
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	1055019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terras

Negroamaro Appassimento Puglia IGP
Terre del Palmento

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.