



## 2017 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:**

Dichtes Rubinrot bis zum Rand. Eine verführerische Nase nach Heidelbeeren, saftigen Kirschen, aber auch Schwarztee und Rosenblättern, dahinter etwas Caramel und Blütenhonig. Sehr kompakter Auftakt, der von einer aromatischen Frucht geprägt ist, vorwiegend dunkelbeerig, Cassis und Brombeeren, eine schmeichelhafte Fruchtsüsse und etwas Vanille ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; saftiger Abgang.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	San Marzano
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
<b>Artikelnummer:</b>	0133117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.