



2019 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale (Bio)

95 Punkte für die Apulien-Kraft im Amarone-Stil

Beschreibung:

Die Traubenbeeren für diese Cuvée trocknen am Stock an, bevor sie gelesen werden. Dadurch verlieren sie Wasser und konzentrieren alle aromatischen Substanzen. Wir empfehlen Ihnen, für unerwarteten Besuch stets ein paar Flaschen vorrätig zu haben. Denn diese amaroneähnliche Aromatik kommt einfach immer gut an.

Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein sehr offenes Bouquet nach kleinen, roten Erdbeeren und Kirschen, dahinter auch blumige Noten und ein Hauch Trockenfleisch. Viel reife Frucht und eine bezaubernde Samtigkeit präsentiert der Gaumen: nun auch Himbeergelee und Caramelnoten, viel Explosivität zeigend, aber auch Charme; die dezenten Röstaromen geben dieser Cuvée eine weitere Dimension; anhaltend im Abgang.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Provinco
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Primitivo, Negroamaro
Artikelnummer:	0898419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Primitivo, Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.