

2019 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Harmonischer Blend aus Apulien



Beschreibung:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf den Bordeaux-Weltstar Merlot. Zu gleichen Teilen vereint, resultiert aus diesem Duo infernale ein mediterraner Rotwein mit überschwänglicher Frucht. Dennis Verdecchia, der Chefönologe von Vigneti del Salento, verleiht diesem Blend mit einem 8-monatigen Ausbau in amerikanischen und französischen Barriquen eine passende Röstaromatik.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Ein mediterran anmutendes Bouquet, das Noten von roten Kirschen, Pflaumen und Rosenblättern zeigt, auch etwas Minze. Am Gaumen sehr weich und samtig, die Fruchtaromatik baut sich nach und nach auf, ergänzt durch etwas Zimt und Wacholder, fein balanciert und druckvoll; leicht frisch im konzentrierten Finale.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Vigneti del Salento
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	50% Primitivo, 50% Merlot
Artikelnummer:	0865719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Primitivo, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren