



2019 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, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine sehr elegante Nase, die an Pflaumen und Heidelbeeren erinnert, ergänzt durch Edelholznoten, einige Wildkräuter und Milkschokolade. Am Gaumen auch Noten nach Kirschen und Preiselbeeren, sehr aromatisch, unterlegt von einigen Bittermandelnoten, insgesamt sehr schmeichelhaft und elegant; frischer Abgang. Eine schöne Balance zwischen fruchtigen und röstartigen Aromen.

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Artikelnummer:	0133119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17,5/20
Rebsorte(n):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.