



2020 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 biozertifizierte 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:

Mittleres Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine sehr vinöse Nase mit angenehmen Reifenoten, an Pflaumen und eingelegte Kirschen erinnernd, auch eine dezente Würze und aromatische Brotkrustentöne. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, fruchtigen Aromatik, nun auch Himbeeren und Erdbeeren, schliesslich eine Spur Schwarztee; die Tannine sind reif und bestens eingebettet, die dezenten Röstaromen geben dieser Cuvée eine weitere Dimension; dicht und konzentriert im Finale.

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:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20

Ausbau:

3 Monate in Grossholz

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

Primitivo, Negroamaro

Artikelnummer:

0898420

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 2027
Weinbau:	Bio
Ausbau:	3 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.