



2021 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Apuliens Trendrebsorte in Bestform

Beschreibung:

Die apulische Rebsorte Negroamaro stand bisher immer im Schatten der bekannten Primitivo-Traube. Für Francesco Cavallo, Direktor der Cantine San Marzano, hat Negroamaro das Potenzial, «die nächste grosse Erfolgsrebsorte aus Apulien» zu werden. Der barriquegereifte Vora begeistert mit seiner kraftvollen feurigen Art und dem intensiven Fruchtaroma. Er ist ein feiner Begleiter für die herzhaften italienische Küche und Antipasti aller Art.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot bis zum Rand hin. Kleine, schwarze Beeren, Wildkräuter und Noten nach Ceylon-Tee in der offenen Nase, schliesslich auch eine Spur Malz. Am Gaumen sehr weich und fruchtintensiv, Noten nach Brombeeren und schwarzem Holunder sind auszumachen, von schöner Samtigkeit; über die Mitte hinaus auch mediterrane Kräuter, sehr präziser, anhaltender Abgang, begleitet von einigen Bittermandeln - typisch für die Rebsorte.

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 2027
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	0177021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.