



## 2020 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Sonnenverwöhnte aus Apulien

**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:**

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Ein kirschbetontes Bouquet, ergänzt durch schwarzen Holunder und etwas Süssholz, auch eine Spur Tabak. Am Gaumen nebst den dunkelbeerigen Noten auch etwas Schwarztee, crèmig und weich, mit gut eingebundenen Tanninen, die noch etwas Grip zeigen; eine angenehme Reife zeigend, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende, leicht frische Finale.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	San Marzano
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
<b>Artikelnummer:</b>	0133120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.