



## 2016 Alluva

Puglia IGP, Masseria Pietrosa San Marzano, Cantine San Marzano

Die perfekte Komposition aus Apulien

### Beschreibung:

Die extravagante Cuvée Alluva vereint elegant die zwei grossen Rebsorten des Südens, Primitivo und Negroamaro. Die Trauben stammen zum Teil von über 60 Jahre alten Buschreben mit jeweils sehr kleinen Erträgen. Ideale Voraussetzungen für diesen Premiumwein, der 12 Monate in französischen Barriquen ausgebaut wurde. Caterina Bellanova, die ChefÖnologin von San Marzano, setzt auf die Komplexität und Aromenvielfalt von Weinen aus alten Reben.

### Degustationsnotiz:

Intensiv purpurrote Farbe, violette Nuancen. Eine einnehmende Nase nach schwarzen Kirschen, Himbeeren, Earl Grey-Tee und Zartbitterschokolade, dahinter auch zartes Vanille und eine Spur Anis. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr druckvollen Aromatik, die eine konzentrierte Frucht und würzige Noten gleichermaßen vereint, Holundergelee und Melasse, aber auch Ruchbrotöne und etwas Lebkuchenwürze; die Gerbstoffe sind samtig und fein eingebunden, anhaltend im fruchtbetonten, wuchtigen Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien  |
| <b>Region:</b>        | Apulien  |
| <b>Produzent:</b>     | San Marzano  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate in Barrique                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2025   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Negroamaro, 50% Primitivo                              |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0918516  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Alluva**

Puglia IGP  
Masseria Pietrosa San Marzano  
Cantine San Marzano

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein  
Trophy Gold  
**Rebsorte(n):** 50% Negroamaro, 50% Primitivo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.