



## 2021 Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Barrique-Cuvée vom Nero-di-Troia-Spezialisten

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, nur leicht aufhellend zum Rand hin. Eine verführerische Nase nach schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, etwas Nougat und Schwarzteenoten. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer druckvollen Beerenfrucht, nun auch Brombeeren und etwas Cassis, unterlegt von Moccakaffee und Schokoladebrownies; die Tannine sind reif und vermählen sich gekonnt mit den fruchtigen Elementen, sehr druckvoll im temperamentvollen Abgang, der eine angenehme Fruchtsüsse zeigt.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	Cantine Paradiso
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	1066921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nerioto**

Puglia IGP

Cantine Paradiso

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.