2021 Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Barrique-Cuvée vom Nero-di-Troia-Spezialisten

Beschreibung:
Die Familie Paradiso betreibt ihr Weingut in der geschichtsträchtigen Region Cerignola im nördlichen Apulien und verfügt über einen beeindruckenden Bestand alter Rebstöcke. Die Paradisos haben sich auf den Anbau von Nero di Troia spezialisiert und lassen diese Rebsorte die Hauptrolle im Nerioto spielen – neben einem 20%igen Anteil Primitivo. Verfeinert wurde er während eines 12-monatigen Ausbaus im Barrique. Die bis zu 35 Jahre alten Rebstöcke sind grösstenteils im Pergola- System angebaut, was die delikaten Trauben vor der intensiven Sonne schützt.
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.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nerioto

Puglia IGP
Cantine Paradiso

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch