



2023 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der sichere Trumpf für jede Grillparty

Beschreibung:

Auf dem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria befindet sich eine der führenden Kellereien Apuliens, die Cantine San Marzano. Von ihr stammt der kraftvolle und feurige Negroamaro Vora, ein fruchtaromatischer Rotwein von zum Teil sehr alten Rebstöcken, gekonnt während 6 Monaten in der Barrique verfeinert. Mauro di Maggio, Direktor von San Marzano, sieht eine rosige Zukunft für diese grosse Rebsorte des italienischen Südens: «Die Negroamaro wird die nächste grosse Trendrebsorte Apuliens sein.»

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, undurchlässige Mitte. Kleine, schwarze Beeren, Kirschen und Brombeeren, Wildkräuter und Noten nach Ceylon-Tee in der offenen Nase, schliesslich auch eine Spur Malz. Am Gaumen sehr weich und fruchtintensiv, auch schwarzer Holunder ist auszumachen, von schöner Samtigkeit und Explosivität; über die Mitte hinaus auch Noten von Rosmarin und Thymian, anhaltender Abgang mit noch etwas präsenten Tanninen. Sehr sortentypisch.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	0177023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.