



2022 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur mit Persönlichkeit aus Apulien

Beschreibung:

Das ist mal etwas anderes aus Apulien! Kein Primitivo, sondern ein Nero di Troia. Die uralte autochthone Rebsorte aus Süditalien bringt kräftige Weine hervor, die aber mit einer wunderbaren Eleganz und einer dichten Struktur von dunklen Beeren und Früchten überzeugen. Der Familie Paradiso ist ein finessenreicher Wein aus über 30-jährigen Rebstöcken gelungen, der über ein Jahr im Eichenholz reifte. Er lässt sich wunderbar mit würzigen Speisen oder gegrilltem Fleisch kombinieren. Oder zum Abschluss des Tages einfach so geniessen. Eine echte Freude!

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Akzente. Ein sehr offenes Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Pflaumen, schwarze Kirschen, etwas Malz und passende Röstaromen. Sehr samtig und dicht am Gaumen: nebst rotfruchtigen Aromen auch Earl Grey und Milkschokolade, ergänzt durch sanfte Vanillenoten; die Tannine sind perfekt integriert, insgesamt dicht und kraftvoll, langer Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Cantine Paradiso
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	1044922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.