



## 2022 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.

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                          |
| <b>Region:</b>        | Apulien                          |
| <b>Produzent:</b>     | Cantine Paradiso                 |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                  |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Nero di Troia, 20% Primitivo |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1066922                          |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nerioto**

Puglia IGP

Cantine Paradiso

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 80% Nero di Troia, 20% Primitivo

**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.