



## Negroamaro Ripa di Sotto

Collezione Privata, Salento IGT, Provinco

«Ein dichter, körperreicher Rotwein der Spitzenklasse» – Luca Maroni

### **Beschreibung:**

Der Negroamaro Ripa di Sotto punktet durch seine mächtige Struktur und das weiche Zusammenspiel von Säure und Tannin, welches den Gaumen sanft umschmeichelt. Die wichtige Traubensorte aus dem Süden Italiens begeistert ein grosses Publikum.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Viel schwarze Kirschfrucht, Blaubeeren und eine Spur Lakritze in der feinaromatischen Nase, schliesslich auch Brownies. Am Gaumen zeigt sich eine sehr schöne Fruchtsüße und Typizität der Rebsorte, nun auch Brombeerfrucht und etwas Bittermandel, begleitet von einigen mediterranen Kräutern; die Tannine sind reif und gekonnt integriert, ausgewogener Finish.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Salento IGT
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Artikelnummer:</b>	0782724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Negroamaro Ripa di Sotto**

Collezione Privata  
Salento IGT

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.