



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 frucht aromatischer Rotwein von zum Teil sehr alten Rebstöcken, gekonnt während 6 Monaten im 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, Rinderragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspießen, Branzino vom Grill, Kaninchen, Leber und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Masseria Pietrosa
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	0177024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.