

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.

Aromenprofil:
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 Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Salento IGT
Alkoholgehalt:	14.5%
Artikelnummer:	0782725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Negroamaro Ripa di Sotto

Collezione Privata
Salento IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch