



Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Sonnenverwöhnte aus Apulien

Beschreibung:

Enorm gefragter mediterraner Rotwein-Klassiker Italiens aus dem Salento, dem südlichen Teil der Region Apulien. Das Weingut San Marzano baute ihn 6 Monate in französischen Eichenfässern aus – in dieser Preisklasse keine Selbstverständlichkeit.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, violette Akzente. Ein kirschbetontes Bouquet, ergänzt durch schwarzen Holunder und etwas Süssholz, eine Spur Zedernholz sowie etwas Wacholder. Am Gaumen nebst den dunkelbeerigen Noten auch Schwarztee, cremig und weich, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen; eine angenehme Reife zeigend, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

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.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine San Marzano

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

Artikelnummer: 0133121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.