



Negroamaro Ripa di Sotto

Collezione Privata, Salento IGT, Provinco

Barriquegereifter Negroamaro aus Apulien

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 Grillspiessen, 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:	Salento IGT
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	0782721

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
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.