



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur mit Persönlichkeit aus Apulien

Beschreibung:

Die Familie Paradiso hat sich auf Nero di Troia, die große Rebsorte des nördlichen Apuliens, spezialisiert. Auf dem ältesten Weinberg der Familie in der Region Cerignola wachsen die Rebstöcke seit über 30 Jahren. Die kleinen Erträge werden sorgsam gelesen und zum reinsortigen Angelo Primo gekeltert. Nach 14 Monaten in der Barrique zeigt er sich mit bezaubernder Frucht, verschwenderischer Fülle und samtiger Textur. Sein Potenzial hat der Wein aber noch lange nicht ausgeschöpft. Es lohnt sich, etwas Geduld aufzubringen – Sie werden überrascht sein, wie gut dem Nero di Troia die Flaschenreife bekommt.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatroten Akzente. Ein sehr offenes Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Pflaumen, schwarze Kirschen, etwas Malz und passende Röstaromen. Sehr samtig und dicht am Gaumen: nebst rotfruchtigen Aromen auch Earl Grey und Milkschokolade, ergänzt durch sanfte Vanillenoten; die Tannine sind perfekt integriert, insgesamt dicht und kraftvoll, langer Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine Paradiso
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	1044921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.