



## 2018 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale (Bio)

Kraftpaket im Amarone-Stil

### Beschreibung:

Die Traubenbeeren für diese Cuvée trocknen am Stock an, bevor sie gelesen werden. Dadurch verlieren sie Wasser und konzentrieren alle aromatischen Substanzen. Ich empfehle Ihnen, für unerwarteten Besuch stets ein paar Flaschen vorrätig zu haben. Denn diese amaroneähnliche Aromatik kommt einfach immer gut an.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Reiffruchtige, sehr offene Nase nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, auch Korinthen und etwas Zimtwürze, schliesslich auch blumige Noten. Am Gaumen sehr intensiv und dicht, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch einige mediterrane Kräuter und Backpflaumen; reife Gerbstoffe und viel Schmelz im anhaltenden Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	Provinco
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 95/100
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	Primitivo, Negroamaro
<b>Artikelnummer:</b>	0898418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Appassimento Ripa di Sotto**

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Primitivo, Negroamaro
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.