2017 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Nero di Troia auf den Punkt vinifiziert

Beschreibung:
Dieser reinsortige Nero di Troia stammt vom ältesten Weinberg der Familie Paradiso mit über 30 Jahre alten Rebstöcken und entsprechend kleinen Erträgen. Nach der sorgsamen Ernte wurde der Angelo Primo ein Jahr in Barriques ausgebaut und begeistert uns nicht nur mit seiner bezaubernden Frucht und verschwenderischen Fülle, sondern auch mit seiner verführerisch samtigen Textur. Toll zu Pasta mit kräftigem Sugo, Gegrilltem oder reifem Käse.
Degustationsnotiz:
Kräftiges Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Ein bezauberndes Nasenbild, das Düfte von Himbeeren, wilden Erdbeeren, aber auch Malznoten und Milchschokolade zeigt, schliesslich eine Spur Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einer beeindruckenden Fruchtaromatik, vorwiegend beeriger Natur, nun auch Kirschen und Hagebuttengelee, ergänzt durch einige pfeffrige Noten und feinstes Caramel, mit weichen Gerbstoffen und einer Aromatik, die nicht enden will.
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:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Cantine Paradiso
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Silver, Berliner Wein Trophy Gold, Gilbert & Gaillard Gold/100, Japan Wine Challenge Silver/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	1044917

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Silver, Berliner Wein Trophy Gold, Gilbert & Gaillard Gold/100, Japan Wine Challenge Silver/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de