



## 2019 Terras

Negroamaro Appassimento Puglia IGP, Terre del Palmento

Apulischer Gaumenschmeichler aus angetrockneten Trauben

### **Beschreibung:**

Die Trauben bleiben trotz der bereits erfolgten Reifung etwa einen Monat länger am Rebstock.

Dank diesem Verfahren verlieren die Trauben an Flüssigkeit und gewinnen so an mehr Aromen und Süsse.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrote Farbe von guter Intensität. Viel Kirschfrucht, reife Erdbeeren und eine passende Würze in der sehr intensiven und ausdrucksstarken Nase, ergänzt durch einige Veilchennoten und schwarze Schokolade. Am Gaumen viel Wärme und Reife ausrückend, die beerigen Noten bestätigen sich, auch etwas Earl Grey und Zedernholz, unterlegt von einer passenden Frische; viel Fruchtdruck weit über die Mitte hinaus; konzentrierter, anhaltender Finish.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **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>	Terre del Palmento
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Artikelnummer:</b>	1055019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Terras**

Negroamaro Appassimento Puglia IGP  
Terre del Palmento

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Negroamaro  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.