2019 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 einem Jahr im 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 Flaschenreifung bekommt.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr charmante, facettenreiche Nase mit viel südländischem Flair, Himbeeren, Amarenakirschen, aber auch Noten von Brownies und etwas Malz, auch Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten und ausdrucksstarken Frucht, ergänzt durch einige balsamische Noten und Mokka, schliesslich eine passende Frische; die Gerbstoffe sind weich und perfekt integriert; druckvolles, feintexturiertes Finale.
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 97/100, Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	1044919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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