



2019 Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Barrique-Cuvée vom Nero-di-Troia-Spezialisten

Beschreibung:

Die Familie Paradiso betreibt ihr Weingut in der geschichtsträchtigen Region Cerignola im nördlichen Apulien und verfügt über einen beeindruckenden Bestand alter Rebstöcke. Die Paradisos haben sich auf den Anbau von Nero di Troia spezialisiert und lassen diese Rebsorte die Hauptrolle im Nerioto spielen – neben einem 20%igen Anteil Primitivo. Verfeinert wurde er während eines 12-monatigen Ausbaus in den Barriquen. Die bis zu 35 Jahre alten Rebstöcke sind größtenteils im Pergola-System angebaut, was die delikaten Trauben vor der intensiven Sonne schützt.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrot, violette Reflexe. In der Nase dunkelbeerig mit würzigem Anklang, Brombeeren, schwarze Kirschen, auch Schwarztee und Crémantschokolade. Am Gaumen präsentiert sich eine dichte Aromatik und eine feine Textur, sehr harmonisch und samtig, nun kommen auch die vollen Aromen der Primitivo-Traube zur Geltung, Blaubeeren und würzige Noten, Mokka und Vanille; spannungsvolles, sehr ausgedehntes Finale.

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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Cantine Paradiso
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Artikelnummer:	1066919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nerioto

Puglia IGP

Cantine Paradiso

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.