



## 2017 Copertino DOC Riserva

Borgo del Mandorlo, Botter

Preis-Genusssieger mit 96 Maroni Punkten

### Beschreibung:

Die Weinkellerei Botter hat diesem besonderen Negroamaro den Namen „BORGO DEL MANDORLO“ gegeben. Dieser Name ist ein Hinweis der Nähe des Weinbergs, aus dem die Trauben stammen, zu einer bekannten Sandsteinhöhle. Zur Zeit der Römer zählte die Familie von Plinius dem Älteren sie zu seinem Besitz. Das wirklich erstaunliche an der Höhle ist ein alter Mandelbaum, der allein mitten in der Höhle steht. Auch wenn Sie jetzt gerade vielleicht nicht in Apulien sind, um die Höhle mit dem Mandelbaum zu bewundern, haben Sie mit diesem vielschichtigen und doch zupackenden Negroamaro die Möglichkeit, die Region und ihre Magie zu erschmecken. Der Copertino Riserva wurde nach der Gärung zwei Jahre in Holzfässern ausgebaut, was ihm eine besondere Komplexität verleiht.

### Degustationsnotiz:

Kraftvolle, rote Robe, intensives Duftspektrum aus eingelegten Pflaumen, roten Beeren, Schwarzkirschen und Gewürzen. Weich und samtig in seiner Art, im Finale lang und persistent.

### 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>	Botter Vini
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Artikelnummer:</b>	1140917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Copertino DOC Riserva**

Borgo del Mandorlo  
Botter

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.