



2021 Malbec Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Cantine del Borgo Reale

Barriquegereifter Malbec – ein Geheimtipp aus Apulien

Beschreibung:

Ein Malbec aus Apulien? Das ist eine sehr passende Kombination. Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte findet im Süden Italien dank der konstant warmen Temperaturen und den kühlen Meeresbrisen ausgezeichnete Bedingungen für eine perfekte Reife, was im Fall des Ripa di Sotto in einem intensiven Rotwein mit eleganten Tanninen resultiert. Eine besondere Komplexität erhält dieser Malbec durch einen mehrmonatigen Ausbau im grossen Eichenholz. Das Traubengut selber stammt aus der Region Taranto, der Sohle Italiens.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, violette Reflexe. Brombeeren, Zwetschgen, aber auch Ceylon-Tee und einige würzige Noten in der vielfältigen Nase. Am Gaumen eine konzentrierte Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, ergänzt durch etwas Vanille und Crémantschokolade, dichtgewoben und unterlegt von reifen Gerbstoffen; rassiges 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:	Provinco
Bewertung(en):	Luca Maroni 97/100, Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1171821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Ripa di Sotto

Collezione Privata

Puglia IGT

Cantine del Borgo Reale

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 97/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.