

## 2016 Copertino DOC Riserva

Contessa Marina

Der sanfte Starke aus Italiens Süden



### Beschreibung:

Das mediterrane Klima Apuliens spiegelt sich in diesem überzeugenden Wein wider. "Negroamaro" bedeutet „schwarze Bittere“, was auf einen hohen Tanningehalt und eine dunkle Beerenfarbe hindeutet. Sie erbringt dunkelfarbige, alkohol- und tanninreiche Rotweine mit großem Lagerungspotential. Die Sorte zählt zu den wichtigsten Rebsorten Apuliens, wo sie seit fast 3.000 Jahren angebaut und sich bestens an das heiße, trockene Klima angepasst hat. Mit ihrer Würze und Intensität zählt sie zu den markantesten Weinen des italienischen Stiefels. Tiefrot, im Duft dunkle Beeren und Kirschen. Am Gaumen kraftvoll, aber mit samtigen Tanninen und einem langanhaltenden 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>	Contessa Marina
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Artikelnummer:</b>	1204716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Copertino DOC Riserva**

Contessa Marina

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<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.