



2020 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 14 Monaten 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 Flaschenreife bekommt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Ein bezauberndes Nasenbild, das Düfte von Himbeeren, Kirschen, aber auch Malznoten und Milkschokolade zeigt, schließlich eine Spur Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einer beeindruckenden Fruchtaromatik, vorwiegend beeriger Natur, nun auch Erdbeeren und Hagebuttengelee, ergänzt durch einige pfeffrige Noten, Gewürznelke und Karamell, mit kräftigen Gerbstoffen und einer Aromatik, die nicht enden will; sehr gelungen.

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 haltvollere 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 2029
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	1044920

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 2029
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.