



2021 Appassimento

Borgo del Mandorlo, Rosso Puglia IGT, Botter

Hochqualitativer Appassimento als Tribut an Apuliens Tradition

Beschreibung:

Dieser fruchtbetonte Rotwein ist eine Cuvée aus verschiedenen roten Rebsorten, der im Appassimento-Verfahren hergestellt wurde. Hierbei lässt man die Trauben vor der Gärung für 15 bis 20 Tage am Rebstock antrocknen, um einen besonders fruchtigen und vollmundigen Wein zu erzeugen. So entstehen Weine mit typischen Noten von reifen Früchten wie Pflaumen und Rosinen. Die Trauben wurden von Hand geerntet und vollzogen eine malolaktische Gärung.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur, intensiver und voller, würziger Duft, am Gaumen gut balanciert aus südlicher Intensität der Frucht, weichen und seidigen Tanninen bei niedriger Säure. Gute Länge und Dichte. Zu dunklem Fleisch oder gereiften Käsesorten perfekt.

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:	Botter Vini
Bewertung(en):	Score 17/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Artikelnummer:	1140821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento

Borgo del Mandorlo
Rosso Puglia IGT
Botter

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.