



2016 Alluva

Puglia IGP, Masseria Pietrosa San Marzano, Cantine San Marzano

Die perfekte Komposition aus Apulien

Beschreibung:

Die extravagante Cuvée Alluva vereint elegant die zwei grossen Rebsorten des Südens, Primitivo und Negroamaro. Die Trauben stammen zum Teil von über 60 Jahre alten Buschreben mit jeweils sehr kleinen Erträgen. Ideale Voraussetzungen für diesen Premiumwein, der 12 Monate in französischen Barriquen ausgebaut wurde. Caterina Bellanova, die ChefÖnologin von San Marzano, setzt auf die Komplexität und Aromenvielfalt von Weinen aus alten Reben.

Degustationsnotiz:

Intensiv purpurrote Farbe, violette Nuancen. Eine einnehmende Nase nach schwarzen Kirschen, Himbeeren, Earl Grey-Tee und Zartbitterschokolade, dahinter auch zartes Vanille und eine Spur Anis. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr druckvollen Aromatik, die eine konzentrierte Frucht und würzige Noten gleichermaßen vereint, Holundergelee und Melasse, aber auch Ruchbrotöne und etwas Lebkuchenwürze; die Gerbstoffe sind samtig und fein eingebunden, anhaltend im fruchtbetonten, wuchtigen Finale.

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:	San Marzano
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	50% Negroamaro, 50% Primitivo
Artikelnummer:	0918516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alluva

Puglia IGP
Masseria Pietrosa San Marzano
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein
Trophy Gold
Rebsorte(n): 50% Negroamaro, 50% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.