



2022 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale (Bio)

Die Wärme Süditaliens in einem balancierten Appassimento

Beschreibung:

Die Traubenbeeren für diese biozertifizierte Cuvée trocknen am Stock an, bevor sie gelesen werden. Dadurch verlieren sie Wasser und konzentrieren alle aromatischen Substanzen. Wir empfehlen Ihnen, für unerwarteten Besuch stets ein paar Flaschen vorrätig zu haben. Denn diese amaroneähnliche Aromatik kommt einfach immer gut an.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Reiffruchtige, sehr offene Nase nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, Veilchen, Korinthen und etwas Zimtwürze, schließlich auch etwas dunkle Schokolade. Am Gaumen sehr intensiv und dicht, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch einige mediterrane Kräuter und Backpflaumen; reife Gerbstoffe und viel Schmelz im anhaltenden 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 95/100

Ausbau:

in Grossholz

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

Primitivo, Negroamaro

Artikelnummer:

0898422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100
Rebsorte(n):	Primitivo, Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.