



2015 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Sonne und Süden satt

Beschreibung:

Der Salice Salentino zählt zu den Klassikern Apuliens. Er wird traditionell aus den zwei großen Rebsorten des Südens, Negroamaro und Malvasia Nera, gekeltert. Seinen Extraschmelz erhält er durch den sechsmonatigen Ausbau in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, violette Reflexe. Ein kirschbetontes Bouquet, ergänzt durch schwarzen Holunder und etwas Süssholz, auch eine Spur Zedernholz. Am Gaumen nebst den dunkelbeerigen Noten auch eine Spur Schwarztee, cremig und weich, mit zurückhaltenden, gut eingebundenen Tanninen; eine angenehme Reife zeigend, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Apulien

Produzent:

San Marzano

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

6 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2022

Rebsorte(n):

85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

Artikelnummer:

0133115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.