



2016 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der feurige Rotwein aus Apulien

Beschreibung:

Auf dem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria befindet sich eine der führenden Kellereien Apuliens, die Cantine San Marzano. Von ihr stammt der kraftvolle und feurige Negroamaro Vora, ein fruchtaromatischer Rotwein von zum Teil sehr alten Rebstöcken, gekonnt während 6 Monaten im Barrique verfeinert. Mauro di Maggio, Direktor von San Marzano, sieht eine rosige Zukunft für diese große Rebsorte des italienischen Südens: «Die Negroamaro wird die nächste große Trendrebsorte Apuliens sein.»

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, violette Reflexe. Ein Korb voller schwarzbeeriger Früchte wie Kirschen und Heidelbeeren, dazu gesellen sich einige Malznoten und eine Spur Gewürznelke, schliesslich auch etwas Gianduja. Weicher Auftakt, abgelöst von einer fruchtintensiven Aromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, Rebsortentypisch auch etwas Bittermandelaroma, mit weichen Tanninen; druckvoll und aromatisch im 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 17.5/20
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Negroamaro
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0177016075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 100% Negroamaro
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.