2015 Canio

Nero di Troia Puglia IGP, Vigneti del Salento

Geheimtipp aus dem nördlichen Apulien

Beschreibung:
Rotwein-Spezialität Apuliens aus der alten Sorte Nero di Troia, die der Legende nach aus dem antiken Troja stammen soll. 4 Monate Reife in französischen Barriquen.
Degustationsnotiz:
Undurchdringliches Purpurrot, violette Akzente. Heidelbeergelee, Brombeeren und ein Hauch von Earl Grey in der der sehr kraftvollen Nase, dahinter Crémant-Schokolade und etwas Zedernholz. Am Gaumen sehr dicht und samtig, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, von prächtiger Struktur; zu den Fruchtaromen gesellen sich auch balsamische Noten dazu, schliesslich etwas Süssholz; kompakt und anhaltend im leicht frischen Finish.
Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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:	Vigneti del Salento
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	0832415

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Canio

Nero di Troia Puglia IGP
Vigneti del Salento

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nero di Troia
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de