

Negroamaro Puglia IGT BARONCELLI selezione prestigio

Jahrgang/Einheit: 75cl

Traubensorten: Negroamaro

Trinktemperatur: 16-18°C

Land:



Beschreibung

- ✓ Fruchtig, nachhaltig und gehaltvoll
- ✓ Dominante Beerenaromatik (Cassis) und etwas Würze
- ✓ Süsslicher Antrunk
- ✓ Füllige und harmonische Struktur

Region

Das süditalienische Apulien ist eine der produktivsten Weinanbauregionen des Landes. Das mediterrane Klima und die kalkhaltigen Unterböden mit eisenoxidreichen Schichten darüber schaffen perfekte Voraussetzungen für den Weinbau. In den heissen Sommern reifen die Trauben perfekt, und die Weine werden tiefdunkel, erdig und füllig. Im Gegensatz zu den anderen südlichen Regionen gibt es kaum Berge, die Landschaft besteht vorwiegend aus Hochebenen und Flachland. Ein Weinbauggebiet mit enormem Potenzial – die Möglichkeiten der autochthonen Rebsorten sind noch lange nicht ausgeschöpft. Schon heute bietet Apulien qualitativ hochwertigste Weine von grosser Intensität und Fülle.

Eignung

Passt hervorragend zur italienischer Küche, Grilladen und Apero.



fruchtig



nachhaltig



gehaltvoll



schwarzrot

„Der Schwarze“