



## 2015 SALICE SALENTINO D.O.P.

### Weingut

Es ist schon eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte, welche die süditalienischen Anbauggebiete innerhalb nur weniger Jahre hingelegt haben. Noch vor wenigen Jahren von den erfolgsverwöhnten Norditalienern belächelt und bestenfalls als verschämter Lieferant von kräftigen Weinen zur Verbesserung der eigenen, in manchen Jahrgängen doch arg dünnen Tropfen akzeptiert, hat sich das Blatt grundlegend gewandelt. Besonders die Region Apulien überrascht mit hochkarätigen, fruchtstrotzenden Weinen, welche die Geschmackspräferenzen einer sehr großen Kundenschicht exakt treffen. Vor allem, wenn sie nur sehr moderate 12,5 % Vol. Alkohol aufweisen. Eine kleine landwirtschaftliche Cooperativa etwas südlich von Brindisi produziert unter dem Namen L'Antesi sensationelle DOC Weine der lokalen Regionen. Die DOC Squinzano ist eine absolute Neuentdeckung, wohingegen Salice Salentino eine große Renaissance erfährt und durchaus mit einem gewissen Bekanntheitsgrad aufwarten kann. Fast alle L'Antesi Weine sind zwar kraftvoll und voll intensiver Frucht, jedoch moderat im Alkoholgehalt. Erheblich wuchtiger und absolut beeindruckend ist die Salice Salentino Riserva – eine Granate zu einem äußerst moderaten Preis - und nicht zuletzt aufgrund der überragenden Bewertung in der WEINWELT einer der erfolgreichsten Weine im Sortiment. Zum Toppseller entwickelt hat sich die neue Cuvée Casalecchio di Sorbo, beeindruckend nicht nur wegen der außergewöhnlichen Flasche.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Salice Salentino DOP
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.70 g/l
<b>Säure:</b>	4.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Apulien
<b>Rebsorten:</b>	70% Negroamaro, 30% Malvasia Nera

### Vinifizierung

Die Trauben werden bei der Lese selektioniert. Die Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von deutlich unter 30°C dauert ca. 14 Tage und findet in Edelstahl statt, danach wird der Wein für ca. 6 Monate im Barriques ausgebaut. Flaschenreife weitere 4 Monate.

### Sensorik

Satte Noten von Brombeeren und Schwarzkirsche, Vanille und Tabak, üppige Fülle, toller Wein

### Passt gut zu

Tagliatelle mit Wildschwein

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Die Quintessenz an üppiger Frucht, großer Tiefe und beeindruckender Konzentration bietet dieser Salice Salentino. Dieser originelle Wein aus Primitivo und Malvasia nera gefällt durch seinen moderaten Alkoholgehalt bei gleichzeitig großer Fruchtfülle.