



Salice Salentino Riserva Apulien DOP 2016

Weingut

Das Zentrum des italienischen Weinbaus hat sich in den letzten Jahren deutlich verlagert und ist vom früher dominierenden Norden sehr stark Richtung Süden gerutscht. Die trendigsten, konsumentenfreundlichsten und manchmal wirklich aufregenden Weine kommen heute aus Regionen wie Apulien und Sizilien. Vorbei die Zeiten, als die schon immer kräftigen und voluminösen apulischen Weine bestenfalls zur Verbesserung der in manchen Jahren doch arg dünnen Tropfen nördlicher Provenienzen akzeptiert wurden. Heute setzen Kellereien wie die kleine landwirtschaftliche Cooperative südlich von Brindisi die Akzente, welche unter dem Namen L'Antesi sensationelle Rotweine aus lokalen Sorten zu sozialverträglichen Preisen produziert. Die Halbinsel Salento, also der Stiefelabsatz Italiens, ist das neue Eldorado bisher unbekannter DOC-Regionen wie Squinzano, wohingegen der recht bekannte Salice Salentino im Zuge dieser kleinen Weinrevolution eine phänomenale Renaissance erfährt. Bei aller Fruchtkonzentration und tiefer Üppigkeit im Geschmack sind die Weine moderat im Alkohol und zeigen eine überraschende Finesse.

Expertise

Jahrgang:	2016
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	4.10 g/l
Säure:	4.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorten:	80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Ausbau

Barrique

Sensorik

Rumtopf, reife Beerenfrüchte, Schoko, Tabak, üppige Fruchtsüße, erinnert an Amarone, ein Hammerwein

Passt gut zu

geschmortes Wildschwein, Rehragout

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Nobel genug selbst für die 1. Klasse der Lufthansa. Diese Riserva läßt alle staunen, die große und berühmte Weine gewohnt sind. Ein Wein, der beim ersten Schluck gefällt und auch beim letzten Schluck noch Überraschungen birgt. Sehr viel Wein zu sehr moderatem Preis für die gebotene Qualität.