



## 2019 SALICE SALENTINO RISERVA 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 Norditalieniern 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 Neuentdeckungen, 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>	2019
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Salice Salentino DOP
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.70 g/l
<b>Säure:</b>	4.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Apulien
<b>Rebsorten:</b>	80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

### Vinifizierung

Nach der selektiven Lese erfolgt eine weitere Selektion im Weingut, die Fermentation in Edelstahltanks dauert ca. 14 Tage bei maximal 27°C. Die malolaktische Gärung wie auch der weitere Ausbau findet in franz. Barriques für ca. 12 Monate statt. Danach reift der Wein mindestens weitere 6 Monate in der Flasche.

### 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.