



2024 CASALÉCCHIO DI SORBO I.G.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.

Tipp

Die Weine von L'Antesi sind bekannt für ihr harmonisches und ausbalanciertes Auftreten. Beim Casalecchio di Sorbo beweisen sie durch die perfekte Vermählung von Primitivo und Syrah wieder einmal, wie ein toller Wein aus Apulien alle Sinne ansprechen kann.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 344 kJ / 83 Kcal

Kohlenhydrate: 1,55 g

davon Zucker 0,5 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Salento IGP
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	10.00 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Primitivo, Syrah

Vinifizierung

Nach der selektiven Handlese von alten Rebstöcken erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks für ca. 18 Tage bei maximal 27°C. Die malolaktische Gärung wie auch der weitere Ausbau findet in franz. Barriques für ca. 10 Monate statt. Danach reift der Wein mindestens weitere 6 Monate in der Flasche.

Sensorik

Dunkelrot, reife Brombeeren und Himbeeren, Schoko und etwas Lakritz, samtig und trotzdem mit viel Stoff

Passt gut zu

geschmorte Ochsenbäckchen, Pasta mit Hasenragout

Lagerfähig

5 Jahre