



2015 NEGROAMARO Salento 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.

Expertise

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Salento IGP
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.80 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorten:	Negroamaro

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

Tiefdunkel im Glas, Waldfrüchte und zarte Schokonote, intensiv und samtig weich am Gaumen

Passt gut zu

Pasta mit Wildsugo, Feldhasenfilet

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die in Apulien einheimische Rebsorte Negroamaro kann sich hier zu 100% sortenrein entfalten. Konzentrierte Frucht und vielschichtige Gewürznoten; dank dem niedrigen Alkoholgehalt recht trinkfreudig.