

NEGROAMARO Salento IGP

Die immer bekannter und verdientermaßen populärer werdende Rebsorte Negroamaro bietet ein spannendes Aromenspektrum. Kräftige Nase von Schwarzkirschen, Pfeffer und Piment. Am Gaumen füllige Extraktsüße mit leichten Bitternoten, Lakritz und reifen Pflaumen. Samtige Tannine, mediterrane Fülle und eine interessant animalische Note runden das Ganze ab. Wenn es mal ein bisschen mehr von allem sein darf!

JG 2020 Silber Millésime Bio 2022, 90/100 Punkte Suckling, 90/100 Punkte Wine Enthusiast

Erzeuger:	Cantina Amastuola
Anbaugebiet:	Puglia
Rebsorte:	Negroamaro
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Lammragout mit schwarzen Oliven, deftiger Eintopf
Artikel-Nr.	28195
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-007
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	6
Restzucker (g/l)	2,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	61
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,4
Weinstil	kräftig

