



DAS KRITISCHE PROST

Rotweine mit typisch italienischem Schmelz

Hier bespricht Martin S. Lambeck jeden Sonntag zwei aktuelle Weine und einen Ewigen

27.08.2012 — 09:09 Uhr

Von MARTIN S. LAMBECK



Top: Rotweine aus Apulien und Sizilien werden immer besser. Hier bekommen Weinfreunde oft gute Qualitäten zu einem vernünftigen Preis. Das gilt auch für den 2010 „SUD“ Salice Salentino DOC aus Apulien.

Interessant: Dieser Klasse-Wein stammt aus einer Genossenschaftskellerei. Er besteht zu 80 Prozent aus der Rebsorte Negroamaro und zu 20 Prozent aus Malvasia Nera. Der Bursche hat Kraft, Tiefe und Frucht! Pflaume, Schwarzkirsche und mediterrane Kräuter tummeln sich im Aromenspektrum. Der Wein ist kraftvoll und dennoch nobel.

Er reifte 6 Monate in Barriques und kann auch noch drei Jahre im Keller lagern. Im Spätsommer serviere ich dazu eine bunte Platte von Pecorino, Schinken und Kräutersalami mit frischem Baguette und gesalzener Butter.

2010 „SUD“ Salice Salentino DOC. 7,50 Euro pro Flasche.
Weinimport Cresceri, In den Obergärten 5, 63329 Egelsbach
Tel.: 06103/ 42745, Fax: 06103/42430

Top: 2010 „SUD“ Salice Salentino