

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Februar



Normalpreis 5,99 €

Sonderpreis 4,99 €

Grundpreis pro Liter: 6,65 €

Bezeichnung: 2016er "Tre Stelle" Negroamaro di Puglia IGT, Luccarelli Vini

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

In der Region Apulien, am unteren Ende des Italienischen Stiefels gelegen. Hier wachsen Weine aus ursprünglichen und jetzt wieder entdeckten Rebsorten. Bereits seit über 3000 Jahren werden in dieser Gegend Reben kultiviert, eine lange Tradition, die von den lokalen Winzern bei allen Weinen respektvoll beachtet wird. In den modernen Kellereien werden die bekannten lokalen Weine aus den autochthonen Sorten gewonnen. Dieser Negroamaro ist hierfür ein beachtliches Beispiel. Zu 100% aus dieser Sorte gewonnen wird der Wein nach einer ca. 2-wöchigen Maischestandzeit im Edelstahltank weiter ausgebaut, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Farbe: dunkles purpurrot mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase haben wir die typischen würzig-fruchtigen Noten dieser Rebsorte. Neben dunklen Waldfrüchten, unter denen besonders schwarze Johannisbeeren hervorstechen, kommen auch viele würzige Aromen, wie z.B. Nelken, Thymian, oder Lakritze zur Geltung.

Geschmack: Im Mund ist der Wein sehr voll und kräftig. Die würzig-fruchtigen Aromen spiegeln sich am Gaumen sehr gut wieder. Mit seiner erfrischenden Säure und den kräftigen Tanninen ergibt sich ein volles und lang anhaltendes Mundgefühl.

Lagerung: 2-4 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich durch seine kräftige Art vor allem als Begleiter kräftiger Fleischgerichte, wie gegrilltem Steak, oder auch einem würzigen Gulasch zur Weihnachtszeit. Aber auch kräftigem Käse kann er gut Paroli bieten bzw. ihn harmonisch ergänzen.