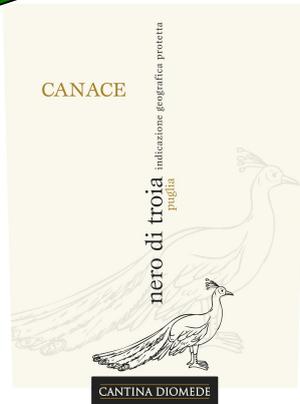


italienische Qualitätsweine

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 September



Normalpreis 15,90 €

Sonderpreis 13,99 €

Grundpreis pro Liter: 18,65 €

- Bezeichnung:** 2016er "Canace" Nero di Troia Puglia IGT, Cantine Diomede
- Anbaugebiet und Weinausbau:** An der Grenze Apuliens zu Molise liegt das Gebiet des Castel del Monte. Hier ist seit vielen Jahren eine Hochburg der autochthonen Traubensorte Nero di Troia, die einst aus Griechenland importiert worden ist. Die sehr gut gepflegten Weinberge auf kalkhaltigen Kiesböden liegen auf einer Höhe von bis zu 480 M.ü.M. und es werden von verschiedene Traubenbauern hauptsächlich alte autochthone Traubensorten kultiviert. Der Canace welcher zu 100% aus der lokalen Sorte Nero di Troia besteht, ist dafür ein schönes Beispiel. Die überreifen Trauben werden nach einer späten Lese Anfang November entrappt und angequetscht. Die Maische wird in Edelstahltanks für 15-22 Tage bei ca. 20° C vergoren. Sowohl der Rest der alkoholischen Gärung, als auch die malolaktische Gärung wird in Zementtanks gemacht, in denen der Wein 8 Monate ruht, bevor dann für 12 Monate in Holzfässer aus französischer Eiche abgefüllt wird. Am Ende des Ausbaus wird der Wein dann abgefüllt und gelangt in den Verkauf.
- Farbe:** dunkles rot mit violetten Reflexen
- Geruch:** In der Nase ist der Canace sehr beerig und voll. Aromen nach Waldbeeren und Heidelbeeren ergänzen sich mit würzigen Noten nach Gewürzen, und balsamischen Noten nach Kakao, Kaffee, Lakritze und Leder.
- Geschmack:** Am Gaumen ist der Wein angenehm weich mit runden Tanninen und einer feinen Säure. Die würzigen, marmeladigen Noten füllen den Mund aus und werden von einem lang anhaltenden Nachgeschmack abgerundet.
- Lagerung:** 5-8 Jahre
- Alkoholgehalt:** 13,5% Vol.
- Trinktemperatur:** 16-18° C
- Essensempfehlung:** Der Canace ist ein Wein, der sich besonders gut zur Grillsaison als Begleiter der verschiedensten Grillianden eignet. Ob Schweine- oder Rindersteak, ein paar herzhaftes Würstchen oder auch „wildere“ Sachen, wie Lamm und Reh, er passt meistens hervorragend. In der kälteren Jahreszeit passt er auch eher zu kräftigen Fleischgerichten, wie einem Schmorbraten oder Rinderrouladen. Genießen Sie ihn auch als Begleiter zum Käse oder als „Unterhaltungswein“.