

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 Oktober



Normalpreis 8,99 €

Sonderpreis 7,99 €

Grundpreis pro Liter: 10,65 €

Bezeichnung: 2018er "Campo Marina" Malvasia Nera Salento 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. Der Malvasia Nera ist für diese lokalen Sorten ein sehr gutes Beispiel. Er besteht zu 100% aus dieser alten süditalienischen Rebsorte. Nach einer 2-wöchigen Maischestandzeit wird der Wein im Edelstahltank ausgebaut, bevor er dann auf die Flasche gefüllt wird.

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen

Geruch: Der Malvasia hat ein sehr charakteristisches Bouquet, welches vor allen Dingen mit Noten von reifen roten Beeren aufwartet. Daneben hat er aber auch eine würzige Art, die in Richtung Zimt und Anis geht.

Geschmack: Am Gaumen ist der Wein robust und fruchtbetont mit Noten von Beerenkonfitüre und Waldfrüchten. Ein vollmundiger, runder, harmonischer Wein mit einer angenehmen, leichten und natürlichen Süße.

Lagerung: 2-4 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Besonders gut eignet sich der Malvasia durch seine aromatische Art als Begleiter asiatischer Speisen, sei es nun aus China/Korea oder auch aus Indien/Thailand. Durch seine leichte Süße lässt er sich besonders gut mit etwas schärfer gewürzten Speisen kombinieren. Aber auch zu fruchtigen Fleischgerichten wie Schweinebraten mit Pflaumensoße ist er gut geeignet.