

Negroamaro di Salento IGT

MAVRIO

Jahrgang	2012
Flaschengrösse	75cl
Volumenprozent	15.7
Trinktemperatur	16-18°C
Herkunftsland	Italia
Traubensorten	Negroamaro



Character

Mavrio begeistert als Resultat von Erfahrung und Tradition: tiefdunkel, mit einem komplexen und ehrlichen, angenehm würzigen Duft mit Noten von getrockneten Früchten, im Gaumen füllig und mit intensiven Erdbeer-, Kirschen- und Lakritzearomen, gestützt von feinen, charaktervollen Tanninen und auf sortentypischen zarten Mandelnoten endend.

Eignung

eignet sich wunderbar zu Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Fleischgerichte, Truthahn, heissem Schinken, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Region

Apulien ist die produktivste Weinregion Italiens. Ein Achtel der Rebflächen des ganzen Landes befinden sich dort. Im heißen Klima werden die Weine tiefdunkel, erdig und füllig. Das mediterrane Klima und die besonders gut geeigneten Böden (kalkhaltiger Unterboden aus der Kreidezeit, darüber eisenoxidreiche Schichten) schaffen ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Weinbautechnisch kann Apulien in drei Gebiete unterteilt werden: Die Ebene rund um Foggia, die Region in der Mitte von Barletta und die flache Salento Halbinsel im Süden. Apulien ist aber auch das Gebiet, in dem noch reichlich Potential schlummert. Die Möglichkeiten der autochthonen Rebsorten sind noch lange nicht ausgeschöpft. Mit der professionellen Arbeit in Weingärten und Kellern kommen zunehmend Weine auf den Markt, die mit ihrer Intensität und Fülle und vergleichsweise moderaten Preisen eine Konkurrenz für renommierte Kreszenzen aus namhafteren Regionen darstellen.