

SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE

Bezeichnung: **Marchese di Borgosole 2013**

Anbaugebiet und Weinausbau: In der Region um das Städtchen San Marzano, fast am äußersten Ende des Absatzes in Apulien gelegen. Hier wachsen Weine aus ursprünglichen und jetzt wieder entdeckten Rebsorten. Bereits seit über 3000 Jahren werden in dieser Gegend Reben kultiviert, eine Tradition, die die Kooperative von San Marzano bei allen Weinen respektvoll beachtet. In dieser modernen Genossenschafts-kellerei werden die bekannten lokalen Weine aus den autochthonen Sorten gewonnen. Ein Beispiel hierfür ist der Salice Salentino, welcher nach der vorgeschriebenen Zusammensetzung aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera besteht. Nach der temperaturkontrollierten 10-tägigen Maischestandzeit wird der Wein gekeltert und mit Reinzuchthefen im Edelstahltank vergoren. Danach reift er für 6 Monate in Barriques bevor er abgefüllt wird und in den Handel gelangt.

Farbe: brillantes rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

Geruch: In der Nase haben wir sehr typische Aromen für die verwendeten Rebsorten. Neben intensiven fruchtigen Noten nach reifen Pflaume und Kirschen sind auch würzige Anklänge an mediterrane Kräuter wahrzunehmen.

Geschmack: Im Mund ist der Salice Salentino sehr angenehm und fruchtig. Er hat eine kräftige und doch weiche Tanninstruktur und eine angenehme Säure. Die fruchtigen Noten speziell des Malvasia Nera kommen sehr schön zur Geltung.

Lagerung: 3-4 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser angenehme Trinkwein eignet sich besonders gut zu kräftigen Fleisch- und Wurstwaren. Aber auch im Sommer zu einem kräftigen, gegrillten Stück Fleisch oder als charmanter Begleiter einer netten Gesellschaft kann er gut getrunken werden. Versuchen Sie ihn auch zu geschmorten Gerichten mit fruchtigem Rotkraut.