



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Marchese di Borgosole

Artikel-Nr: 121109

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Negroamaro, Malvasia

KLASSIFIZIERUNG DOC Salice Salentino Riserva

ERZEUGER Botter

AUSBAU Der Wein reifte für 6 Monate im Holzfass.

VERSCHLUSS Naturkork mit Kordel

BESCHREIBUNG Der Wein präsentiert sich in einem dichten Rubinrot. Dem Glas entströmt ein wunderbar volles Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch Tabak und Schokolade. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig weich, sehr harmonisch, mit fein eingebunden Holznoten und einem beinahe lasziven Finale.

SERVIEREMPFEHLUNG solo, zum BBQ oder Fondue, Scallopine al Marsala, Entenbrust mit Pflaumensauce

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Im tiefen Süden Italiens, entlang der Adria, erstreckt sich die Weinregion Apulien. Durch die südliche Lage und die Meeresnähe herrscht ein ausgeglichenes Klima, welches hervorragende Voraussetzungen zur Herstellung von gehaltvollen Weinen bietet. Eine der erfolgreichsten und qualitativ besten DOC-Regionen ist Salice Salentino, wo die fruchtbarsten Weinberge Apuliens liegen. Hier hat auch die Rebsorten Negroamaro ihre Heimat. Dem Namen nach ‚schwarzbitter‘, wird sie meist durch die pflaumig-weiche Malvasia ergänzt. Das Schöne an dieser Region ist, dass man dort noch Weine kaufen kann, die ihr Geld uneingeschränkt wert sind. Das liegt zum einen daran, dass die Gegend noch nicht so berühmt ist wie das Piemont oder die Toskana und zum anderen, dass es dort sehr traditionsreiche und leistungsfähige Weinkellereien gibt, die sich darauf verstehen, wirklich erstklassige Weine zu erzeugen. Rotweine wie diesen nach dem ehemaligen Markgraf (ital.: Marchese) von Borgo del Sole benannten Salice Salentino. Der aus den heimischen Trauben Negroamaro und Malvasia gekelterte und sechs Monate im Holz gereifte Rotwein besticht mit intensiven Beerenaromen, feiner Würze und einem harmonischen Wesen. Ein eindrucksvoller Beleg für das Leistungsvermögen dieser Weinherkunft.

