MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Sorgere" dolce Rosso di Puglia IGT



Name:	"Sorgere" dolce Rosso di Puglia IGT
Artikel Nr.:	2032
Hersteller:	Casa Vinicola Botter
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	60% Negroamaro, 40% Sangiovese
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Rubinrot, mit intensivem und typischen Geschmack, mit würzigen Duftnoten, körperreich und sensationell samtig.
Herstellung:	Die Reben stehen in den sonnigen Landschaften von Apulien. Nach der Pressung gärt der Most mit den Schalen ca. 4-8 Tage lang bei kontrollierter Temperatur, um der Maische die typischen Eigenschaften der Rebsorten zu entlocken. Anschließend wird die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von ca. 25-30°C nach 8-10 Tagen beendet. Der Wein gelangt jung auf den Markt, um seine volle, liebliche Frucht zu erhalten.
Hersteller-information:	Das Weingut Casa Vinicola Botter wurde 1928 von Carlo Botter in Fossalta di Piave, 30 km nordöstlich von Venedig, gegründet. Mit dem Einstieg der zweiten Generation, den Söhnen des Gründers Arnaldo, Enzo und Giovanni 1958 wurden die Weine in Flaschen abgefüllt vertrieben. Heute wird Botter in dritter Generation von verschiedenen Familienstämmen geleitet, und der Exportanteil beläuft sich auf rund 90% der Produktion in über 40 Länder. Die Weine sind für ein breites Publikum zugänglich und offerieren ein ausgezeichnetes Preis-/Genuss-Verhältnis.
Servier-empfehlung:	Trinktemperatur ca. 18°C. Ideal zu gebratenem, dunklen Fleisch, Wildbret und gereiftem Käse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 35 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.