MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Liante" Salice Salentino DOC

Name:	"Liante" Salice Salentino DOC
Artikel Nr.:	2021
Hersteller:	Castello Monaci
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera di Lecce
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,50%
Beschreibung:	Tiefes Rubinrot in der Farbe. Komplexe Anklänge von Sauerkirschenkonfitüre, Dörrpflaumen, Schokolade und Vanille im intensiven Bouquet. Am Gaumen kraftvoll, warm und harmonisch, mit elegantem Nachhall von sehr reifen Früchten und Gewürzen.
Herstellung:	Die Reben gedeihen auf kalk-, lehm- und kieselhaltigen, tiefgründigen und trockenen Böden. Die Reberziehung erfolgt im Guyot-System nach dem Prinzip des Alberello pugliese. Die Erträge sind auf etwa 9000 kg/ha beschränkt. Die Ernte wird per Hand gelesen und erfolgt in den frühesten Morgenstunden. Die Trauben werden aufgrund der unterschiedlichen Reifezeiten getrennt gelesen und vinifiziert. Einer zehn bis zwölftägigen Maischung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern, die von täglichem Umpumpen begleitet wird, folgt eine malolaktische Säureumwandlung. Nach der Assemblage wird ein Teil des Weines in französischen Barriques ausgebaut, der Rest reift in Edelstahltanks.
Hersteller-information:	Im Jahre 1480 entstand in Salice Salentino das Schloss Castello Monaci. 1970 gründete die Familie Seracca das gleichnamige Weingut. Auf der schmalen Halbinsel Salento bieten Boden und Klima beneidenswerte Voraussetzungen für den Weinbau von typischen einheimischen Rebsorten wie Malvasia Nera, Primitivo und Negroamaro. In seiner innovativen Kellerei verleiht Castello Monaci der Kraft der Sonne Apuliens vollen Ausdruck. Heute werden auf 150 ha rund 2.200.000 Flaschen pro Jahr produziert.
Servier-empfehlung:	Ein hervorragender Begleiter zu gebratenem oder geschmortem dunklen Fleisch, auch Lamm oder zu gereiftem Käse. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,50% Restzucker: 3,8 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	5-6 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.