

"Maru" Negroamaro IGT



Name:	"Maru" Negroamaro IGT
Artikel Nr.:	2027
Hersteller:	Castello Monaci
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	100% Negroamaro
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Granatrote Tönung. Intensiver Duft, vollmundig und trotz der leicht bitteren Note angenehmer, runder Geschmack von ausgezeichneter Struktur.
Herstellung:	Die Reben stehen auf kalk-, lehm- und kieselhaltigen, tiefgründigen und trockenen Böden. Der Reb-Erziehung nach dem Prinzip des Alberello pugliese im Guyot-System sowie dem beschränkten Hektarertrag von durchschnittlich 7500 kg verdankt das Lesegut die hohe Qualität. Die Handlese erfolgt in den frühen Morgenstunden. Die Vinifikation wird in Edelstahlbehältern bei zehntägiger, von häufigem Umpumpen begleiteter Maischung vorgenommen. Im Anschluss an die malolaktische Säureumwandlung wird ein Teil des Weins 6 Monate in unterschiedlich stark angerösteten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, während sich der Rest inahltanks verfeinert.
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.
Servierempfehlung:	Passt gut zu gebratenem oder geschmortem dunklen Fleisch, auch Lamm oder gereiftem Käse. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	5-6 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2016.