



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Marchese di Borgosole Salice Salentino DOC Reserva

Artikel-Nr: 121109

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Negroamaro, Malvasia

KLASSIFIZIERUNG DOC Salice Salentino Reserva

ERZEUGER Botter

AUSBAU Holz – 6 Monate

VERSCHLUSS Naturkork mit Kordel

**BESCHREIBUNG** dichtes Rubinrot, dem Glas entströmt ein wunderbar volles Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch Tabak und Schokolade. Am Gaumen 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.

