

MIDDENDORFwein-expertise



Luccarelli Negroamaro Puglia IGT 2016

Luccarelli:

Luccarelli ist eines der Prestige-Projekte der Farnese Gruppe in Apulien. Es werden nur sehr alte Rebstöcke, die zum Teil bis zu 100 Jahre alt sind, für die Luccarelli Weine herangezogen. Die Weine sind besonders kraftvoll und ausdrucksstark.

Region: Apulien

Mit über 100.000 ha Rebfläche gehört Apulien zu den größten Weinbaugebieten Italiens. In dem warmen, trockenen Klima und auf den Flachlagen mit fruchtbaren Schwemmlandböden können große Mengen Wein kosteneffektiv erzeugt werden. Die Region rund um Salento ist vor allem für Primitivo bekannt. Das besondere an der Rebsorte ist, dass die Beeren innerhalb einer Traube besonders ungleichmäßig reifen. So findet man zur Ernte eingetrocknete Rosinen und überreife neben noch unreifen Trauben. Das ergibt den für diesen Rotwein so typischen „süß-sauer“ Eindruck. Dabei startet das Tannin erst geschmeidig und hat am Ende doch noch den nötigen Biß, um die reife Fruchtfülle auszubalancieren. Die unreifen Beeren steuern die nötige Säure bei, damit der Wein nicht zu breit wird und die Aromen von reifen Pflaumen, Sauerkirschen und Gewürznelken schmeicheln der Nase.

Negroamaro ist eine dickschalige Rebsorte die vollmundige, tiefdunkle Weine liefert die mit ihren intensiven Aromen von reifen roten Früchten und schwarzen Oliven begeistert.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 100% Negroamaro

Weinbereitung: Ausbau im Edeltank

Analyse: 13,5% Vol.

Beschreibung:

Dieser Negroamaro präsentiert sich purpurrot mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. In der Nase überwiegen intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Holunder und dezent Wacholder. Am Gaumen bestätigt der Wein diese beerige Fruchtigkeit, ist zudem saftig und frisch. Der Negroamaro überzeugt mit einer guten mittleren Dichte und einem fruchtigen Nachhall.

Speiseempfehlung:

Pasta, Wild, dunkles Fleisch und mittelreifer Käse.