

Perchè No?! - Salento I.G.P. Cantine San Giorgio

Apulien, der Absatz des italienischen Stiefels, zählt zu den fruchtbarsten Regionen Italiens. Dies gilt insbesondere für den Weinbau auf der Halbinsel Salento, wo hoch konzentrierte Weine gedeihen.

Cantine San Giorgio ist eine alteingesessene Winzergenossenschaft, die im Jahre 1962 gegründet wurde. 2011 erwarb diese eine Winzerfamilie aus dem Veneto mit dem Wunsch und der Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass die begonnen Weinbauvorhaben fortgesetzt und das Potenzial der typischen Rebsorten maximal ausgeschöpft wird. Der weiße Turm von Cantine San Giorgio ist mit seinen 21 Metern Höhe das Symbol des Weinguts. Dieser Turm, „la Torre Vinaria“, setzt sich aus Becken zusammen, die auf sechs Ebenen, einem Kellergeschoss und fünf übererdigen, angeordnet sind. Zementbecken sind im Laufe der letzten Jahre wieder deutlich beliebter geworden, vor allem wegen der Konstanzhaltung der Temperatur des Weins, der durch die Dicke der Mauern nicht unter Temperaturschwankungen leidet.

Anbaugebiet:	Apulien/Italien
Lage:	Carosino - Taranto
Rebsorte:	100 % Zinfandel
Boden:	Lehm- und Kiesböden
Alkohol:	15 % Vol.
Lagerdauer:	7 - 8 Jahre
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	5,8 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 053 017 210 179



Art.-Nr. 31251

Charakteristik:	Kirschrote Farbe, in der Nase intensive erdig-würzige Aromen von Kaffee, Dörrpflaumen und Brombeeren. Der Geschmack ist geprägt durch süßliche angenehme Tannine mit feiner eingebundener Vanillenote. Ein voluminöser Körper, nachhaltig im Abgang. Ein beeindruckender, großer Wein!
Passend zu:	Antipasti, kräftigen Fleisch-, Wild- und Grillgerichten, würzige Pastagerichte, Käse