

Girofle IGP Rosato 2025

Duft nach Waldmeister, reifen Erdbeeren und Himbeeren, seidig frisch mit feinen Gerbstoffen

Winzer: Garofano
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Negroamaro
Farbe: rosé
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Ein perfekter Begleiter für ein ganzes Menü, zu Hauptgerichten mit Fisch und Fleisch

0.75 l – Bestellnummer 60225

Garofano
Apulien

Als Salento bezeichnet man den Stiefelabsatz Italiens ganz im Süden an der adriatischen Küste. Negroamaro ist die wichtigste und feinste Rebsorte des Salento. Die Weine aus deren Trauben haben viel Stoff, sind kräftig und opulent, mit Aromen von Pflaumen, Tabak und geröstetem Kaffee. Im Glas zeigen sie weiche Tannine und eine angenehm bittere Vene. Aus dieser Eigenart zusammen mit der schwarzen Farbe der Trauben ergab sich der Dialektname ?niuru maru", der sich dann zu ?negro amaro", bitterer Schwarzer, wandelte. Der Negroamaro wird oft im Cuvée mit anderen Rebsorten ausgebaut. Severino Garofano hat sich als langjähriger Direktor der Winzergenossenschaft Copertino um das Selbstverständnis und den Qualitätsweinbau in dieser Region sehr verdient gemacht. Mitte der 1990er Jahre kaufte er zusammen mit seiner Familie eine Azienda, um seine eigenen Weine zu machen. Das 16-Hektar-Weingut wird heute von Severinos Sohn Stefano geführt. Neben den Rotweinen gilt die Aufmerksamkeit auch dem Rosato. Apulien ist neben dem Gardasee die wichtigste Roséwein-Region Italiens. Der Girofle steht ganz in dieser Tradition.

Abbildung unverbindlich