



Girofle IGP Rosato 2016

Trocken und animierend mit toller Himbeernote, unbedingt als Aperitif ausprobieren!

Winzer: Azienda Monaci

Region: Apulien

Rebsorte: 100% Negroamaro

Farbe: rosé

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu kräftigen Vorspeisen mit Fisch und Fleisch, auch zu Taubensalat mit Gänseleber

0.75 l – Bestellnummer 60216

Falstaff: 91 Punkte

Azienda Monaci 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 die Azienda Monaci, um seine eigenen Weine zu machen. Der Name Monaci geht auf die byzantinischen Mönche zurück, die hier schon 1.000 nach Christus Wein anpflanzten. Das 16-Hektar-Weingut wird heute von Severinos Sohn Stefano geführt. Neben den Rotweinen gilt die Aufmerksamkeit vor allem dem Rosato. Apulien ist neben dem Gardasee die wichtigste Roséwein-Region Italiens. Der Girofle steht ganz in dieser Tradition.