

Copertino DOC Eloquenzia 2012

Bouquet von reifen Früchten, rund und körperreich, von einer schönen Stringenz, angenehm im Trunk

Winzer: Azienda Monaci
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Negroamaro
Farbe: rot
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 15 - 17°C

Kulinarischer Tipp: Zum Lammeintopf, zur kräftigen Pasta und zum Fleisch aus der Pfanne

0.75 l – Bestellnummer 60012

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.

Abbildung unverbindlich