



W e i n - E x p e r t i s e

Luna Argenta Negroamaro Rosato Puglia IGT

Art.-Nr.: 12 37 12



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2021
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	Negroamaro
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben werden nach der Lese in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Der Wein duftet nach Kirsche, roten Beeren und dezent nach Kräutern. Im Geschmack fruchtbetont mit Aromen von Beeren und Kirschen. Seine harmonische Säure und die leichte Kräuternote verspricht höchsten Trinkgenuss!
MENÜEMPFEHLUNG:	Wir empfehlen ihn als Aperitif zu Melone mit Feta, Meeresfrüchten, Salat oder leichten Nudelgerichten zu servieren.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 8 - 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,3 % vol. Restzucker: 12,1 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Aus ältesten Überlieferungen ist bekannt, dass die Mondphasen für die Qualität der Weine von entscheidender Bedeutung sind: Schon bei der Pflanzung der Reben ist der Einfluss des Mondzyklus ein zentrales Element: „Nicht die Sonne, sondern der Mond lässt die Trauben wachsen“.

Zur Range zählen neben dem Negroamaro Rosato ein Primitivo und ein Moscato. Der Negroamaro Rosato ist im Geschmack fruchtbetont mit Aromen von Beeren und Kirschen.