



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

Luna Argenta Negroamaro Primitivo Appassite Puglia IGT

Art.-Nr.: 12 37 20



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2023
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	Negroamaro, Primitivo
WEINERZEUGUNG:	Die Besonderheit des Negroamaro besteht darin, dass die Trauben besonders lange am Rebstock hängen bleiben und dabei immer weiter Flüssigkeit verlieren. So werden sie an der Rebe getrocknet und konzentrieren besser Zucker und Aromen in den Beeren.
BEURTEILUNG:	Weiche Tannine und eine gute, feinfruchtig-süßliche Struktur machen diese Rotwein-Cuvée zu einem wahren Gaumenschmeichler.
MENÜEMPFEHLUNG:	Wir empfehlen ihn zu Lasagne, gegrillte Hochrippe vom Rind oder gereiften Käsesorten.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 16 - 20 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 14,8 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 6,1 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“.

Für Luna Argenta Negroamaro wird ein Teil der Trauben besonders lange am Rebstock hängen gelassen, dabei verlieren die Trauben immer weiter Flüssigkeit und das Aroma kann sich besser konzentrieren. Das Ergebnis ist ein vollmundiger Wein mit Noten von Vanille und dunklen Beeren beim Negroamaro.