



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



Conte di Lucca Riserva Art.-Nr.: 51 00 19

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Brindisi/ Süditalien
JAHRGANG:	2016
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini (Jg. 2007)
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Brindisi
REBSORTEN:	80% Negroamaro, 10% Malvasia Nera, 10% Sangiovese
WEINERZEUGUNG:	Reifelagerung in Eichenholzfässern über 12 Monate.
BEURTEILUNG:	Eine zwölfmonatige Reifung in Eichholzfässern verleiht diesem intensiv aromatischen und fruchtigen Wein aus dem wiederentdeckten Süden Italiens eine samtig weiche Holznote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu festlichen Fleischgerichten, zu Wild und zu reifem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 4,7 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Der Gambero Rosso schwärmt zu Recht von der „großen Kraft des Terroirs und der heimischen Traditionen“, die die Weinwelt Apuliens auszeichnet. Hier am Absatz des italienischen Stiefels, lobt Italiens renommiertester Weinführer, entstehen aus den heimischen Rebsorten „genau die Weine, die der Markt heute verlangt: der kräftige, vollfruchtige Primitivo etwa, oder auch der warme, komplexe und mit viel Struktur und hohem Alterungspotenzial ausgezeichnete Negroamaro.

Die Trauben für Conte di Lucca Riserva stammen aus ausgewählten Lagen der apulischen DOC-Region Brindisi. Die kargen Böden, alte Rebstöcke und ein ideales Klima liefern hocharomatische Trauben. Die Negroamaro Traube, die diesen Wein prägt, ist zugleich auch die bedeutendste Rebsorte der Region. Ein 12monatiges Reifelager in Eichenholzfässern verleiht dieser eleganten, fruchtigen und intensiv-aromatischen Riserva eine samtig-weiche Holznote und rundet ihren besonderen Charakter harmonisch ab.