VON SALIS



Salice Salentino DOC

Leone de Castris Salice Salentino Riserva 2017

CHF 35.00

150cl
13.5%
Puglia
Negroamaro
Luca Maroni: 93
Falstaff: 91
Wine Spectator: 88
AN 8578417

Degustationsnotiz
Die Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera begeistert in der Nase mit der intensiven Kirschfrucht und feinen Röstaromen. Am Gaumen kräftig, rund und harmonisch und herrlich lang anhaltend. Hier können wir die hohe Bewertung von Robert Parker aus den USA absolut nachvollziehen. Das Preis-Genuss- Verhältnis ist absolut top!

Herstellung
Bei einem Wein zu diesem Preis lässt die Bewertung von 87/100 Punkten vom Weinpapst Parker aufhorchen. Der Wein wird für ein Jahr in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut. Erst zwei Jahre nach dem Zeitpunkt der Lese erhält er den Zusatz „Riserva“.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Grilladen von Fisch, Fleisch sowie Gemüse. Klassiker wieTeigwaren oder Risotto gehen sicher mit diesem Salice. Vielseitug einsetzbar.

Produzent
Im Nordwesten der salentinischen Halbinsel, einem Gebiet mit einer althergebrachten Weinbautradition, befindet sich Salice Salentino, eine ländliche Gemeinde, wo seit über drei Jahrhunderten die Kellerei Leone de Castris ihren Sitz hat. Die luftig und voller Sonne umgebenen Weinberge werden ausschliesslich mit natürlichen, organischen Substanzen gedüngt und von erfahrenen Händen gepflegt. Bis anfangs des 19. Jahrhunderts verkaufte Leone de Castris seine Offenweine vor allem nach Amerika, Deutschland und Frankreich. 1925 begannen Piero und Lisetta Leone de Castris ihre ersten Flaschenweine zu vermarkten. Richtig bekannt wurde die Kellerei 1943 mit der Produktion des ersten italienischen Rosato‘s, dem bekannten "Five Roses". Der Name stammt aus einer speziellen Anbauzone in Salice Salentino, genannt "Cinque Rose". Mittlerweile vertreibt die innovative Familie ihre Weine in der ganzen Welt. An die Kellerei geht die Auszeichnung Gambero Rosso: Azienda dell`anno 2011

VON SALIS



Leone de Castris Salice Salentino Riserva 2017

Region

Die Region Apulien – auch Puglia – im südlichen Teil Italiens, erstreckt sich entlang der adriatischen Küste über eine Fläche rund 105'000 Hektaren. Die Nähe zum Mittelmeer sowie die vielen Sonnenstunden tragen fundamental dazu bei, dass die Trauben optimal reifen und ihre Aromenvielfalt
entfalten können. Von kraftvollen Rotweinen über erfrischende Weissweine bis hin zu süssen Dessertweinen und sogar
spritzigen Schaumweinen präsentiert die Region eine breite Auswahl. Zu den bekanntesten Rebsorten gehören Primitivo, Negroamaro und Fiano. Dabei ist der Primitivo mit seiner intensiven Fruchtigkeit und kräftige Struktur eine der Hauptattraktionen der Region.