Tagaro

Puglia 2024

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



CINQUENOCI 2024

Der Cinquenoci besticht durch seine Intensität und Konzentration. In der Nase dominieren tiefe Akzente von reifen dunklen Beeren, Cassis und wilden Pflaumen – ein Markenzeichen der alten Primitivo-Reben mit Kakaonoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, seidig und saftig, wobei er von Anfang bis Ende eine bemerkenswerte reine Frucht bewahrt.

Land

Italien

Appellation

Puglia IGT

Rebsorte

100% Primitivo

Farbe

Rot

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Traditionell

Bodenbeschaffenheit

Eisenreicher Ton-Kalk-Boden

Ausbau

6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

16°C

Passt zu

Orecchiette alla pugliese, Lasagne

Alkoholgehalt

15% vol

Inhalt

75 cl

Verschluss

Korken

Tagaro

Puglia 2024

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



SEICASELLE 2024

In der Nase entfaltet sich eine wahre Explosion von reifen dunklen und roten Beeren, saftigen Sauerkirschen und Wald-Brombeeren, elegant ergänzt durch feine würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einem subtilen Hauch von Vanille-Süssholz. Am Gaumen offenbart sich ein charaktervoller, tiefgründiger und sinnlicher Wein, der dennoch über ein solides, perfekt balanciertes Rückgrat verfügt. Dem Weingut gelingt hier das absolute Kunststück, einen kraftvollen, hochkonzentrierten Rotwein ins Glas zu bringen, ohne dabei jemals schwerfällig oder übermässig tanninhaltig zu wirken.

Land

Italien

Appellation

Salice Salentino DOP

Rebsorte

100% Negroamaro

Farbe

Rot

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Traditionell

Bodenbeschaffenheit

Eisenreicher Ton-Kalk-Boden

Ausbau

4 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

16°C

Passt zu

Mariniertem Schweinskotelett vom Grill

Alkoholgehalt

14% vol

Inhalt

75 cl

Verschluss

Korken

Tagaro

Puglia 2024

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



MANCINELLO 2024

Der komplexeste und südlichste der drei, voller Charakter! Die fruchtigen Anklänge werden von Nuancen von Rauch und Geröstetem untermalt. Am Gaumen entfaltet sich der Wein mit Cremigkeit und Rundheit sowie einer samtigen Textur.

Land

Italien

Appellation

Puglia IGT

Rebsorte

100% Nero di Troia

Farbe

Rot

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Traditionell

Bodenbeschaffenheit

Eisenreich, ton- und kalkhaltig

Ausbau

6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

16°C

Passt zu

Entrecôte an Rotweinsauce

Alkoholgehalt

14.5% vol

Inhalt

75 cl

Verschluss

Korken