

DRINKS.

Masseria Pietrosa San Marzano Shiraz 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer | 407827 |
| Alkoholgehalt | 13.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Apulien |
| Abfüller | Masseria Pietrosa, Via Monsignor Bello 9, 74020 San Marzano di San Giuseppe (TA) Apulien |
| Marke | Masseria Pietrosa |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | Enthält: Sulfite |
| Degustationsnotiz | Dunkles Rot mit hellen Reflexen am Glasrand. In der Nase Düfte von Cassis, Heidelbeeren und Veilchen. Am Gaumen ein Wechselspiel zwischen Fruchtsüsse und Würze, weiche Tannine, leicht pfeffrig im Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | 100% Shiraz |
| Etikette | grafisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |



| | |
|-----------------|---------------------------------------------|
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2017 |
| Passend zu | Käse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Wild |

Beschreibung

Im Süden Apuliens wurde 1962 das Weingut San Marzano gegründet. Das Projekt ist ein Zusammenschluss von insgesamt 19 Arbeiter aus unterschiedlichen Familien. Die Weinberge liegen in Salento, eine sehr antike Gegend mit einer sehr steinigen Landschaft. Felsklippen und weisse Kalkfelsen umrunden die Weinberge genauso wie rote Sandböden, es gibt viel Sonnenschein und wenig Niederschlag. Apulien ist schon sehr lange für hervorragende Weine bekannt. Die Shiraz Trauben werden in der letzten Septemberwoche sowie Anfang Oktober geerntet, der Weinstock hat eine Bepflanzungsdichte von 4500 Reben pro Hektar und liegt auf etwa 100 Höhenmetern. Nach einer 10-tägigen Mazeration bei kontrollierten Temperaturen erfolgt der Gärungsprozess mit ausgewählten Hefen. Das Ergebnis ist ein intensiv, fruchtig und würziger Rotwein, der ein guter Begleiter zu Pasta- und Wildgerichten ist.