

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Kreos Negroamaro Rosato - Castello Monaci

Art.-Nr: 02862



Beschreibung:

Im Glas anregende Himbeerfarbe. Die Nase ist geprägt von Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. Am Gaumen Kirsche und Blüten. Im eleganten und fülligen Finale zur feinen Frucht die typische Bittermandelnote und Mineralität.

Hersteller:

Das Gut - seit Generationen in Familienbesitz - liegt am Ortsrand von Salice Salentino. Die Rebfläche beträgt 210 Hektar. Diese liegen in den Provinzen Brindisi, Lecce und Taranto. Gepflegt werden mit viel Erfolg vor allem die einheimischen Rebsorten. Önologe ist seit dem Jahr 2000 Leonardo Sergio.

Anbau:

Auf dem Salento, zwischen dem Ionischen und dem Adriatischen Meer. Handlese bei kühlen Temperaturen in den frühen Morgenstunden.

| | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| Rebsorte Negroamaro | Region Apulien | Alkoholgehalt 13 % Vol. | Trinktemperatur 8-10 °C |
| Weingeschmack Trocken | Qualitätsstufe Salento IGT | Restsüße 4 | Ausbau Edelstahl |
| Weinstilistiken klassisch & traditionell | Bodenart Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden | Trinkfenster 2023-2025 | Flaschengröße 0,75 Liter |
| Verschlussart Naturkork | Bewirtschaftung Selektive Lese | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Karaffieren NEIN |

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Antipasti



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta