

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Coribante Rosso - Castello Monaci

Art.-Nr: 04816



Beschreibung:

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensiv fruchtig, erinnert an Kirschen, reife Himbeeren und Holunderblüten. Vollmundig, ausgewogen, mit leicht mineralischen Noten. Überraschende Frische und Komplexität am Gaumen.

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 Syrah, Malvasia Nera	Region Apulien	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Salento IGT	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tiefgründiger und durchlässiger Lehmboden	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Vegetarische Gerichte



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte