

„Costa“ Negroamaro IGP Salento, rosso

Region	Apulien
Erzeuger	Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Negroamaro
Bestell-Nr.	IPU010117

Frisch, verspielt, charmant. So geht Partywein.

Die Herkunft der Negroamaro-Rebe liegt, wie so oft in diesen Dingen, im Dunkeln. Eine häufig zitierte These besagt, dass sie von den antiken Griechen eingeführt worden sei (was sich sogar etymologisch stützen ließe – „mavros“ ist das griechische Wort für „schwarz“), allerdings wurde das mittlerweile durch genetische Tests widerlegt, da keinerlei verwandtschaftlichen Verhältnisse zwischen Negroamaro und griechischen Rebsorten bestehen. Also kein „negromavro“ („schwarzscharf“), sondern tatsächlich „negroamaro“ („schwarzbitter“), was aufgrund der schwarzen Farbe der Schalen sowie der typischen Tanninstruktur ganz plausibel erscheint. Noch dazu existiert eine Rebsorte namens „Negro Dolce“, die im Salento seit dem 19. Jahrhundert dokumentiert ist, nicht zuletzt wohl um die beiden „Negro“-Varianten zu unterscheiden. Bei Due Palme hat man sich der Traube zumindest mit vollem Engagement angenommen, kein Wunder also, dass der große Rebsortenatlas von Jancis Robinson, Julia Harding und José Vouillamoz („Wine Grapes: A complete guide to 1,368 vine varieties“) unsere Cantina als notable producer für den Negro Amaro aufführt! Und schon der „kleine“ Negroamaro namens „Costa“ ist tatsächlich bemerkenswert. Wenn die Gäste nur halb so animiert sind wie der Wein nach Kirschen, Johannisbeeren und Pflaume duftet, dann wird jede Party ein voller Erfolg. Denn der Negroamaro scheint genau dafür gemacht zu sein. Fröhlich, unkompliziert und ausgesprochen lebenslustig zeigt er sich am Gaumen. Auch hier wieder Kirschen und Johannisbeeren, dazu jetzt auch



Brombeeren, dabei angenehm schlank, kühl und äußerst charmant. Saftig steht er auf der Zunge, im Hintergrund deuten sich Nelken und ein zart malziges Aroma an und sorgen einen leicht süßlich-würzigen Kick. Mit nur 12,5 Vol.-% Alkohol spielt dieser süditalienische Tropfen in der Leichtgewichtsliga, ohne dabei auf Charakter zu verzichten – das ist Trinkspaß pur! Vielmehr manövriert er sich dank seiner lässigen Unbekümmertheit ins Herz jedes Weinfreunds und punktet dort mit seiner herrlichen Süffigkeit. Der feine Würzekick im Abgang setzt dem Geschehen die Krone auf: Italien ganz unpräntiös – Apulien von seiner schönsten Seite!

Trinkempfehlung: Küchentechnisch ein Universaltalent, das ganz ausgezeichnet mit diversen Pastagerichten harmoniert – e

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	34 mg/l
Restzucker	10 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	114 mg/l
Gesamtsäure	5 g/l	Analysedatum	20.02.2019

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333