

## „Selvarossa“ DOP Salice Salentino Riserva, rosso

Region	Apulien
Erzeuger	Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Malvasia, Negroamaro
Bestell-Nr.	IPU010417

### Der „Selvarossa“ ist ein Prachtstück und seit 30 Jahren der Spitzenwein der Cantine Due Palme!

Die Winzer bezeichnen ihren „Selvarossa“ als „Symbol für die Exzellenz und die Essenz der Region Salento“. Darin schwingt der ganze Stolz mit, den die Mitglieder der Cantine Due Palme zu Recht in sich tragen, haben sie sich doch im Laufe der letzten 30 Jahre – und so lange gibt es auch diesen Wein – unter der Leitung von Angelo Maci zu einer der besten Genossenschaften Italiens entwickelt und den Fortbestand vieler familiärer Weingutstrukturen gesichert. Der „Selvarossa“ ist gleichsam das Symbol dieser Arbeit, aber auch der Geschichte des Salento, in dem die Qualitätswein-Appellation Salice Salentino beheimatet ist. Diese Cuvée besteht aus zwei ursprünglichen Sorten der Region. Zu 15% ist es die alte Sorte Malvasia Nera, zu 85% der Negroamaro, von dem es heißt, dass es ihn dort schon seit 3.000 Jahren gebe, er also mit den Griechen gekommen sei. Das ist zwar möglich, doch man kann bis heute keinerlei DNS-Ähnlichkeiten zu griechischen Sorten feststellen – allerdings auch zu keiner italienischen Sorte, weshalb die Herkunft des Negroamaro im Dunkeln bleibt. Dunkel ist die Sorte ohnehin, und daher hat sie auch ihren Namen, denn das Schwarze ist für sie genauso typisch wie das Bittere. Doch verstehen Sie das Bittere nicht falsch, es handelt sich eher um eine herbe Note, wie man sie auch von südtalientischen amari wie beispielsweise dem „Averna“ kennt. Die Malvasia Nera hingegen ist für ihre Eleganz und ihren weichen, fruchtigen Charakter bekannt. Beide Rebsorten werden im Alberello-Stil auf den roten, also von Eisenoxid durchsetzten Lehmböden angebaut und von Hand in Kisten geerntet; einige werden



anschließend in den Kellern im sogenannten Appassimento-Verfahren getrocknet, um den Zucker und die Aromen zu konzentrieren und die Struktur zu verbessern. Der „Selvarossa“ wird nach der Gärung für neun Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, bevor er schließlich auf der Flasche weiterreift. Der intensiv rubinrote und leicht purpurfarbene schimmernde Wein wirkt sehr großzügig und einladend mit viel reifer und dunkler Frucht von Brombeeren, Pflaumen und Blaubeeren, mit Kirschkonfitüre, Datteln und Gewürzen wie Süßholz, Zimt und Vanille. Dazu kommt ein eleganter Ton vom Eichenholz, den man auch am Gaumen wiederfindet und der sich dort mit Röstnoten verbindet. Auch hier wirkt die Frucht reif und konzentriert mit Extraktsüße und seidenweichen Tanninen, einem vollen Körper und genau dem notwendigen Quantum Säure und Frische: ein Wein des Südens wie aus dem Bilderbuch. Der „Selvarossa“ nimmt es mit fast jedem Gericht auf, die Standardempfehlung für Negroamaro (bzw. Primitivo) selbst in gehobenen Kreisen (so etwa im Londoner Weinclub „67 Pall Mall“) ist Pizza (ganz gleich wie würzig oder scharf der Belag) und Fast Food im Allgemeinen, Burger im Besonderen. Wir empfehlen einen (nicht ganz so regionaltypischen) Wildschweinburger mit Zwiebel-Balsamico-Confit und üppig Käse, und zwar eine (lokalpatriotisch-apulische) Mischung aus Cacciocavallo und Pallone di Gravina. Bei Lichte betrachtet wäre ein Blauschimmelkäse auch ganz göttlich – auch wenn Apulien keinen produziert. Daher: Gorgonzola oder Castelmagno!

Trinkempfehlung: Genießen Sie ihn leicht gekühlt bei ca. 16°C ab sofort bis 2028.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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](mailto:info@pinard.de)

<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: DEUTDE33HAN30

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555

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