



"Serre" Susumaniello del Salento IGP

Cantine Due Palme
Italien, Apulien

CHF 18.80

Vinifikation

Ausbau für 6 Monate in französischen Barriques

Charakter

Tiefes Rubinrot; in der Nase viel intensive Frucht mit Aromen von Trockenpflaumen, roten Beeren und Brombeerkonfitüre; am Gaumen weich und elegant, körperreich mit wiederum viel frischer beeriger Frucht, feine Gerbstoffe; langanhaltend im Abgang

Geschichte

Die Susumaniello-Traube ist wahrscheinlich dalmatinischen Ursprungs. In jungen Jahren ist die Rebe sehr produktiv und hat einen hohen Zuckergehalt, worauf auch der Name "Susumaniello" anspielt – auf Deutsch: "beladen wie ein Esel", die bekanntlich grosse Lasten tragen können.

Konsumhinweis

Kräftige Gerichte wie Grill, Wild, Schmor-Braten, Eintopf, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Susumaniello
Trinkreife:	2024 - 2027
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2022	Gambero Rosso	1/3
2021	James Suckling	90/100
2020	Gambero Rosso	2/3
2019	Gambero Rosso	2/3
2017	Gambero Rosso	2/3
2016	Gambero Rosso	1/3
2014	Gambero Rosso	2.5/3
2013	Gambero Rosso	2/3