



Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



Tenuta Palese Salento Primitivo I.G.T.
 Die Geschichte des Weines in Apulien geht sehr weit zurück und der Wein selbst ist edelster Abstammung. Zuerst die Griechen und danach die Römer schätzten das Produkt der hiesigen Erde sehr. Der alte merum unterschied sich stark vom heutigen Wein und wurde im gesamten Mittelmeerraum verkauft und wurde eben in den apulischen Häfen verschifft. Der apulische Wein reiste so bis in unsere heutigen Tage. Er war immer als guter Verschnittwein geschätzt, der bekannte Weinmarken erfolgreich unterstützte. Seit einigen Jahren hat sich diese Tendenz drastisch zugunsten des hiesigen Weines verändert, nicht zuletzt dank der Hersteller, die ihre alteingesessenen Weinberge endlich entsprechend veredelt haben. Die Cooperativa Agricola Tenuta Palese hat durch ihren Fleiß exzellente Ergebnisse erzielt die durch diesen, sowie durch die anderen, wertvollen Weine ihres Weinguts.

<i>Tenuta Palese "Salento Primitivo I.G.T."</i>		Tenuta Palese Salento Primitivo Indicazione Geografica Tipica (Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung) Dieser Wein wird zu ersten Gaengen mit Fleischsossen, zu Wildgerichten und verschiedenen Bratensorten, ausserdem zu Hartkaesesorten gereicht. Serviertemperatur 18°C, Flasche mindestens 2 Std. vor dem Genuss entkorken.
<i>Rebsorten</i>	<i>Primitivo</i>	
<i>Anbau</i>	<i>Baeumchen</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>70 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Gaerung auf der Traubenhaut fuer 12 Std., Reifung in kleinen Faessern aus franzoesischer Eiche fuer ca. 12 Monate</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		
<i>Farbe</i>	<i>Rot, intensiv mit veilchenblauen Reflexen</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>Intensiv, wenig, ausdrucksvoll</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>Robust</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<i>Zu ersten Gaengen mit Fleischsossen, Wildgerichten und verschiedenen Bratensorten und zu Hartkaesesorten reichen</i>		