



*Tenuta Palese
 Salice Salentino Rosso
 D.O.C.*

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 "Salice Salentino Rosso D.O.C."</i>		<i>Tenuta Palese Salice Salentino Rosso D. O.C.</i> <i>Der rote Salice wird aus dem Gärungsprozess aus zwei verschiedenen Rebsorten, nämlich der Negroamaro und der schwarzen Malvasiarebe gewonnen. Man genießt ihn zu ersten Gängen mit Fleischsoßen, Wildgerichten und verschiedenen Bratensorten und zu Hartkäsesorten. Serviertemperatur 18°C, Flasche mindestens 1 - 2 Std. vor dem Genuss</i>
<i>Rebsorten</i>	<i>Negramaro und Malvasia</i>	
<i>Anbau</i>	<i>Bäumchen</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>70 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Gärung auf der Traubenhaut für 12 Std., Flaschenreifung für 6 Monate</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		
<i>Farbe</i>	<i>Rot, Rubin mit Granatreflexen</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>langanhaltend, wenig</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>würzig, trocken</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<i>Zu ersten Gängen mit Fleischsoßen, Wildgerichten und verschiedenen Bratensorten und zu Hartkäsesorten reichen</i>		