



### *Crifoni “Salento Rosso” 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>Crifoni “Salento Rosso I.G.T.”</i>		<i>Crifoni Salento Rosso Indicazione Geografica Tipica (Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung)</i>
<i>Rebsorten</i>	<i>Negramaro und schwarze Malvasia</i>	
<i>Anbau</i>	<i>Schnurpflanzung</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>90 - 120 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Aufweichen der schwarzen Beerentrauben</i>	
<b><i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i></b>		<i>Dieser Rotwein wird aus dem Gärungsprozess aus zwei verschiedenen Rebsorten, nämlich der Negroamaro und der schwarzen Malvasiarebe gewonnen. Er ist trocken im Geschmack, besitzt eine intensiv rote Farbe mit Granatreflexen. Dieser Wein kann über alle Gänge beibehalten werden, er bevorzugt aber rote oder weiße Fleischgerichte.</i>
<i>Farbe</i>	<i>Rot mit Granatreflexen</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>weinig</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>trocken</i>	
<b><i>Passt zu folgenden Gerichten</i></b>		
<i>Zu weißen oder auch roten Fleischgerichten reichen.</i>		