



Hucumè 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>Tenuta Palese "Hucumè Salento I.G.T."</i>		<i>Hucumè 2003 Salento Rosso Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Rebsorte</i>	<i>Negroamaro</i>	<p>Die Trauben aus den gedrehten Bäumchen ergeben den Negroamaro, der in seiner ganzen Reinheit gegärt wird. Er ist jung, weich, ein Jahrgangswein. Aus der Flaschenreifung (6-7 Monate) ergibt sich ein himmlischer, vollmundiger Wein, der die Eigenschaften der Rebsorte beibehält.</p> <p>Auszeichnungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gran Menzione (lobende Erwähnung) auf der 39. Vinitaly in Verona - 3 Weinkelche im italienischen Weinführer für Apulien und Basilikata der Zeitung „Gazzetta del Mezzogiorno“
<i>Anbau</i>	<i>Baumchen</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>70 – 80 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Kaltkontrolle. Flaschenverfeinerung 6- 8 Monate.</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		
<i>Farbe</i>	<i>Rot mit Granatreflexen</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>Intensiv, wenig, fruchtig</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>Robust</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<p><i>Zu ersten Gängen mit Fleischsoßen, Wildgerichten und verschiedenen Bratensorten und zu Hartkäsesorten oder Frischkäse, außerdem zu Hauptgerichten und Weichkäsen reichen.</i></p>		