



Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



Crifoni "Salento Novello 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 Novello I.G.T."</i>		<i>Crifoni Salento Novello Indicazione Geografica Tipica <u>Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung</u></i>
<i>Rebsorten</i>	<i>schwarze Malvasia</i>	
<i>Anbau</i>	<i>Schnurpflanzung</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>60 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>saures Aufweichen der schwarzen Beerentrauben</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		<i>Der Crifoni Salento Novello ist ein Neuwein, der aus der sauren Aufweichung der Rebsorte schwarze Malvasia gewonnen wird. Er besitzt eine granatrote Farbe und duftet nach Weinlese. Bei 10-15°C zu ersten- oder Hauptgängen und Weichkäsesorten reichen. Passt ausgezeichnet zu gerösteten Kastanien.</i>
<i>Farbe</i>	<i>Rot mit Granatreflexen</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>intensiv, erinnert an die Weinlese</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>Fruchtig</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<i>Zu ersten Gaengen mit Fleischsossen oder Hauptgängen mit weissen oder roten Fleischsorten sowie zu Weichkäsesorten reichen. Passt ausgezeichnet zu gerösteten Kastanien.</i>		