



Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



Tenuta Palese “Salento Malvasia Bianca” 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 Malvasia Bianca I.G.T.”</i>		<i>Tenuta Palese Salento Malvasia Bianca Indicazione Geografica Tipica (Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung)</i>
<i>Rebsorte</i>	<i>100% weiße Malvasia</i>	
<i>Anbau</i>	<i>Bäumchen</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>90 – 120 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Schnelles Aufweichen, 24 Stunden Gärung der reinen Traube bei Kontrollierter Temperatur</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		
<i>Farbe</i>	<i>Strohfarben</i>	<i>Eignet sich gut als Begleitwein zu ersten Gängen und Gemüsesuppen, Grillfisch, Krustentieren, weißem Fleisch und Weichkäsesorten. Sollte bei einer Temperatur von 8 – 10° C serviert werden.</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Intensiv, sehr zart</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>trocken, alkoholisch mit leicht bitterem Nachgeschmack</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<i>Zu ersten Gängen und Gemüsesuppen, Grillfisch, Krustentieren, weißem Fleisch und Weichkäsesorten servieren.</i>		