



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Cuore Verde Foresta Ombrosa Puglia IGT

Artikel-Nr: 123257

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Primitivo

KLASSIFIZIERUNG Puglia IGT

ERZEUGER Botter

AUSBAU Die in zwei unterschiedlichen Reifenstadien gelesenen Primitivo Trauben werden zunächst getrennt voneinander vinifiziert und am Ende noch ein zweites Mal gemeinsam im Edelstahltank vergoren.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Das volle Bukett erinnert an eine Assemblage tiefdunkler Früchte, reife Pflaumen und feine Gewürze. Am Gaumen ist er wunderbar weich und vollmundig, seine feine Fruchtsüße ist meisterhaft eingebunden!

SERVIEREMPFEHLUNG zu dunklem Fleisch und Gegrilltem

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Vor tausenden Jahren war der Süden Italiens von dichtem Urwald bedeckt. Im nördlichsten Zipfel Apuliens ist bis heute ein Teil dieses Waldes in seiner ursprünglichen Form erhalten geblieben. Er ist so dicht und so majestätisch, dass er auch Foresta Ombrosa genannt wird – der Schattenwald. In ihm schlägt das grüne Herz Apuliens. Unter seinem Blätterdach verbirgt sich eine Wunderwelt aus unzähligen Arten von Pflanzen, Tieren, Farben und Formen. Wer ihn betritt, begibt sich auf eine faszinierende Entdeckungsreise und spürt den Puls der Natur so unverfälscht wie an kaum einem anderen Ort Südeuropas. Nur wenige Schritte vom Rand des unter Naturschutz stehenden Waldgebietes entfernt wachsen die Reben, aus denen dieser Wein gemacht ist. Die Rebärten werden nach ökologischen Grundsätzen und mit vollem Respekt vor den natürlichen Lebensabläufen der Region bewirtschaftet. Die in zwei unterschiedlichen Reifenstadien gelesenen Trauben werden zunächst getrennt voneinander vinifiziert und am Ende noch ein zweites Mal gemeinsam vergoren. Das Ergebnis ist ein kleines Geschmackswunder! Ein BIO-Wein und authentischer Botschafter seiner Herkunft.

