

Casa Marrone Appassimento 2020 - Bio Casa Vinicola Botter



Appassimento in Bestform. Und das auch noch zum überaus kleinen Preis. Hier trifft samtige Kraft kunstvoll auf mediterrane Leichtigkeit. Die perfekte Begleitung zu einem italienischen Abend.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Casa Vinicola Botter
Region	Apulien
Rebsorte(n)	Negroamaro
Geschmack	Merlot
Trinktemperatur	Malvasia Nera
Alkoholgehalt	trocken
Reifepotenzial	16-18 °C
Ausbau	14,5 %
Nettofüllmenge (in Liter)	bis 2025
	Holzfass
	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Der Süden Italiens ist eine Fundgrube für alte Weinberge, die besonders guten Saft liefern. Wenn dann noch versierte Winzer dazu kommen, entsteht so ein wunderbarer Wein wie dieser Appassimento. Er ist einer der gefragtesten der Casa Marrone in Apulien. Die Trauben, die aus einem ökologisch bewirtschafteten Weinberg stammen, wurden nach dem Appassimento-Verfahren 15 Tage lang getrocknet, um dem späteren Wein die ganze Reife und Frucht mitzugeben, die man von einem Südtaliener erwartet.

Tasting Note

Schon der erste Blick auf die tiefrote Farbe verrät es: dieser Wein ist Power pur im Glas! Das Bouquet dieses Weins ist nicht minder kraftvoll. Intensive Aromen von reifen Schwarzkirschen, Pflaumen und Vanilleschote machen Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen zeigt sich dann

der ganze Charme Südtaliens. Intensiv und trotzdem geschmeidig. Dank der feinen Säure und der leichten Holznote ist der Appassimento von Casa Marrone ein echter Gaumenschmeichler mit Stil. So geht italienisches Lebensgefühl!

Passt zu

Dieser erstklassige Appassimento passt ganz hervorragend zu gegrilltem Schweinefleisch, Pasta mit cremiger Parmesansoße - und natürlich zu einer schönen Pizza.

Weingut

Der Familienbetrieb Botter ist das beste Beispiel dafür, das sich Weinkompetenz und Qualitätsdenken über Generationen hinweg ebenso positiv entwickeln können wie die Größe eines Weinguts. Gegründet wurde die Casa Vinicola 1928 im Veneto. Damals hatte Carlo Botter lediglich Fasswein verkauft. Seine Söhne Arnaldo und Enzo starteten dann mit eigenen Weinlinien sowie dem Verkauf von Flaschenweinen und eroberten damit ab den 1950er Jahren den europäischen Markt. Seit dem Jahr 2000 engagieren sich die Botters auch im südlichen Italien, wo sie teils eigene Weinberge besitzen, teils mit traditionellen Familienbetrieben wie der Casa Marrone zusammenarbeiten. Besonders erfolgreich ist der Stil des Appassimento, der ja schon in der Heimat den Valpolicella veredelt und hervorragend zum Primitivo und zum Negroamaro passt. Heute gehört die Casa Vinicola Botter zu den führenden Betrieben Italiens, dessen Weine national wie international überaus erfolgreich sind.

Vinifikation

Casa Marrone Appassimento 2020 - Bio ist eine Blend aus biologisch bewirtschafteten Negroamaro (45 %), Malvasia Nera (30 %) und Merlot (25 %). Die Trauben erreichen Mitte Oktober die perfekte Reife. Genau zu diesem Zeitpunkt werden die Trauben dann so am Stock verdreht, dass die Nahrungsaufnahme unterbrochen wird. So werden sie dann für 15 Tage getrocknet. Bei diesem Appassimento-Verfahren verlieren die Trauben rund 50 % ihres Umfangs und der Saft ist deutlich konzentrierter. Die Trauben werden anschließend von Hand gelesen und leicht angepresst, bevor die Gärung startet. Nach einer langen Fermentation wird der Wein über drei bis vier Monate hinweg im Holzfass ausgebaut.