

## Degubox »Rotweine aus Apulien« von Torrevento

Drei Rotweine von der Kellerei Torrevento (Corato/Apulien) in der Degustationsbox für 22,90 € (statt 26,60 €)

### Negroamaro »Infinitum« D.O.C. 2013

Brillantes Rubinrot; frischer Duft mit Noten von reifen roten Früchten, besonders Schwarzkirsche; würzig und rund, guter Körper, weich und ausgewogen, sehr süffig; 100% Negroamaro; Stahltank

Serviertemperatur: 16° - 18° C

Idealer Begleiter von sämtlichen Fleischgerichten, reifem Käse und Salami.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,90 €, im Café: 0,1 l 3,00 €



### Castel del Monte Rosso »Bolonero« D.O.C. 2012

Rubin-, mit der Reife Granatrot; anregendes Fruchtbukett mit Noten von Waldfrüchten und roten Beeren; trocken, süffig, würzig-fruchtige Noten von Waldfrüchten und Kräutern, ausgewogen und persistent mit sanftem Tannin; 70% Nero di Troia, 30% Aglianico; Stahltank

Der Wein ist eigentlich der perfekte Kandidat für den „Oscar“ Preis-Leistung im „kleinen“ Gambero-Rosso-Führer „Weine für jeden Tag“, der 2012er erhielt aber dann sensationellerweise die Höchstwertung „3 Gläser“ beim großen Bruder und meistgelesenen Weinführer Italiens „Gambero Rosso 2015 - die Weine Italiens“.

Serviertemperatur: 16° - 18° C

Passt hervorragend zu Braten und Wild, Pasta, Pizza und Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,70 €, im Café: 0,1 l 3,00 €



### Castel del Monte Rosso Riserva »Vigna Pedale« D.O.C. 2010

Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen; würziger Duft von Thymian, Waldpilzen und dunklen Beeren, intensiv weinig; kräftig, feurig, konzentriert und sehr elegant mit Nuancen von Beeren und einem Hauch Pfeffer und Lorbeer, langer, kompakter Abgang, schönes Tanningefüge; 100% Uva di Troia; 1 Jahr großes Eichenfass

Vigna Pedale erhält seit Jahren die begehrten „3 Gläser“ des meistgelesenen Weinführers Italiens „Gambero Rosso - die Weine Italiens“ - so auch der 2010er in der Ausgabe 2014.

Serviertemperatur: 18°C

Hervorragend zu rotem Fleisch am Spieß und vom Grill, zu Wildbret, edlem Geflügel, wie zum Beispiel Fasan und zu gelagertem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,00 €, im Café: 0,1 l 4,40 €



## Hintergrundwissen Degubox

### Castel del Monte Riserva D.O.C. »Vigna Pedale«

Der Castel del Monte Rosso ist einer der besten Weine Apuliens. Er hat einen eleganten, großzügigen und ausgeglichenen Charakter, einen weinigen, nachhaltigen Duft, einen trockenen, warmen und überaus angenehm, leicht bitteren Abgang ohne irgendwelche Rauheiten.

Die Rebstöcke für den "Vigna Pedale" sind über 30 Jahre alt und im Bäumchensystem angepflanzt, das nur wenige Trauben pro Rebstock zulässt. Diese können erst Mitte Oktober gelesen werden, ungewöhnlich spät so weit im Süden. Er wird nach der Gärung in Edelstahlstanks ein Jahr lang in großen Eichenholzfässern verfeinert. Er kann einige Jahre gelagert werden.

„Vigna Pedale“ erhält seit Jahren die begehrten „3 roten Gläser“ von Italiens wichtigsten Weinführers Gambero Rosso“, so auch der 2010er. Zusätzlich bekam Torrevento auch die 3 grünen Gläser des Gambero Rosso als umweltbewusst arbeitende Kellerei.

### Nero di Troia (Uva di Troia)

Die rote Rebsorte Nero di Troia ist eine autochthone Sorte im Süden Italiens. Die Traube von Troia (also Troja) genannte Sorte soll von den Griechen aus Troja importiert worden sein. Andererseits gibt es in Apulien nur unweit von Foggia den Ort Tróia. Sie ist in den Provinzen Bari, Brindisi und Foggia empfohlen. Darüber hinaus ist ihr Anbau auch in den Provinzen Caserta (Kampanien), Lecce und Tarent zugelassen. Die sehr spätreifende Sorte ist mäßig wuchsstark. Die Erträge sind nicht sehr hoch. Die Sorte ist anfällig gegen den Echten und Falschen Mehltau.

Zudem fürchten die Winzer den Favonio, einen warmen Südwind in Apulien. Die Uva di Troia ergibt tiefdunkle Weine mit einem violetten Schimmer. Der Alkoholgehalt kann 14 Vol % und mehr erreichen. Uva di Troia ist die Haupttraube des Weines Castel del Monte Riserva DOC.

### Negroamaro

Die rote Rebsorte ist vor allem in der süditalienischen Region Apulien zu finden, wo sie seit Jahrtausenden angebaut wird und sehr gute, kräftige, langlebige Weine ergibt. Negroamaro enthält reichhaltige Fruchtaromen nach schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Vor allem wird er für Verschnittweine (Cuvée) eingesetzt. Das bekannteste DOC-Gebiet für Negroamaro ist Salice Salentino, wo die Rebe meist mit etwas Malvasia Neraverschnitten wird, Negroamaro wird auch als hochwertiger Rosé ausgebaut.

### Porträt Torrevento

Die Kellerei Azienda Vinicola Torrevento hat ihren Sitz in Corato (Region Bari). Das nahe gelegene Schloss des Federico II. aus „Sveva“ (Schwaben), das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol. Nur ca. 5 km von diesem faszinierenden Monument entfernt befindet sich eines der schönsten Klöster der Murgia, gebaut im 17. Jahrhundert. 1949 wurde es von den Brüdern Liantonio mit dem gesamten Grundbesitz gekauft, später wurde daraus die aktuelle Kellerei „Torrevento“.

Die heutigen Besitzer der Kellerei haben die Familientradition der Weinherstellung fortgesetzt und immer mehr perfektioniert. Dafür wurden auch die »natürlichen« Keller des Klosters genutzt, die direkt in den Felsen gebaut sind, erweitert und mit den modernsten technischen Anlagen zur Weinherstellung ausgestattet. Die Bodenbeschaffenheit der Hügel, auf denen die Rebstöcke angebaut werden, ist hauptsächlich felsiger Natur. Die autochtonen Rebsorten Bombinero, Bombino bianco, Pampanuto, Uva di Troia finden hier ideale Bedingungen. Das vorherrschende Mikroklima begünstigt alle wichtigen und empfindlichen Charakteristiken der Trauben. Torrevento hat aber auch Weinberge in der Murgia und auf der Halbinsel Salento. Heute ist das unter der Leitung von Francesco Liantonio naturnah arbeitende Torrevento eines der bekanntesten Weingüter Apuliens.