

Degubox »Neue Rotweine aus Süditalien«

Drei Rotweine aus Süditalien von Librandi (Kalabrien), Torrevento (Apulien) und Scilio (Sizilien/Ätna)
- im Laden Degubox für 22,10 € (statt 26,- €)

Cirò Rosso Classico D.O.C. 2014

von Librandi (Cirò Marina, Kalabrien)

- Farbe: Strahlendes Rot mit orangefarbenen Reflexen
Duft: Rote Früchte, gefolgt von Gewürzen und feinen Tabaknoten, balsamisch
Geschmack: Herrlich vollmundig im Geschmack mit südlicher Wärme, gehaltvoll und extrakreich mit Noten von getrockneten Früchten und Marzipan
Rebsorten: 100% Gaglioppo, angebaut im Stahltank
Serviertemp.: 16°-18° C
Alkoholgehalt: 13,5%
Empfehlung: Passt hervorragend zu junger Salami und jungen Käsesorten, Vorspeisen, gegrilltem Fleisch, Ragouts und geschmortem weißem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,60 €, im Café 0,1 l 3,00 €



Salice Salentino »Faneros« D.O.C. 2015

von Torrevento (Corato/Apulien)

- Farbe: Sattes Rubinrot
Duft: Dunkle Früchte, Heidelbeeren und feine Gewürze
Geschmack: Am Gaumen sehr zugänglich und offen mit schöner Fruchtkonzentration und von cremiger Textur, sehr würzig mit saftigem Geschmack nach roten und schwarzen Beeren, dazu leichte Kräuternuancen
Rebsorten: 90% Negroamaro und 10% Malvasia Nera, angebaut im Stahltank
Serviertemp.: 16°-18° C
Alkoholgehalt: 13 %
Empfehlung: Zu Wild, Geflügel sowie rotem und weißem Fleisch und zu Käse.

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



Merlot I.G.T. 2015 vom Ätna

von Scilio (Linguaglossa, Ätna/Sizilien); beste Nordostlage des Ätna in 650 m Meereshöhe

- Farbe: strahlendes Rubinrot
Duft: fruchtiger Duft von Kirschen mit würzigen Noten
Geschmack: Strahlendes Rubinrot; fruchtiger Duft von Kirschen mit würzigen Noten; am Gaumen Beerenfrucht mit schönem Mandelton und vulkanischer Mineralität, voller Körper mit strukturierende Säure, im Abgang würzig mit jungem Tannin;
Rebsorte: 100% Merlot, angebaut im Stahltank
Serviertemp.: 16°-18° C
Alkoholgehalt: 14%
Empfehlung: Zu Salami, Fenchelsalami, gegrilltem Fleisch, Tagliata, Steak, kräftigen Nudelsoßen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,70 €, im Café 0,1 l 4,00 €



Hintergrundwissen Degubox

Cirò Rosso

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Kalabrien. Die Zone umfasst die namensgebenden Gemeinden Cirò und Cirò Marina (der Classico-Bereich), sowie Crucoli und Melissa in der Provinz Catanzaro. Der Kernbereich blickt auf eine sehr lange Vergangenheit zurück und wurde als das griechische Krimisa (Cremissa) identifiziert. Der Cirò Rosso darf sich mit 13,5% vol Alkohol-Gehalt Superiore und mit zwei Jahren Alterung Riserva nennen. Er wird aus der uralten Rebsorte Gaglioppo gewonnen, die griechischen Ursprungs ist. Die Sorte ist für trockenes Klima sehr gut geeignet, erreicht hohe Zuckergrade und erbringt kräftige Weine. Nicodemo Librandi: "Unsere gesamte Geschichte liegt in diesem Wein aus der Rebsorte Gaglioppo. Die Trauben diese traditionell einheimischen Rebsorte wachsen seit ungefähr 3000 Jahren an den Weinstöcken von Cirò. Auf demselben Boden bauten unsere Vorfahren den berühmten Wein „Milos von Crotone“ an, der aus derselben Rebsorte gekeltert und zur damaligen Zeit bei den olympischen Spielen angeboten wurde. Es ist die vorherrschende Rebsorte in ganz Kalabrien."

Salice Salentino

DOC-Bereich für Rotweine, Roséweine und Weißweine im Zentrum der Halbinsel Salento (der „Absatz des Stiefels“) in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst in der Provinz Lecce in komplettem Umfang die Gemeinden Guagnano, Salice Salentino und Veglie, sowie einen Teilbereich von Campi Salentina. Und in der Provinz Brindisi in komplettem Umfang die Gemeinden San Donaci und San Pancrazio Salentino, sowie einen Teilbereich von Cellino San Marco.

Der Bianco wird aus Chardonnay (zum. 70%) gekeltert. Rosso und Rosato werden aus Negroamaro (mindestens 70%) produziert. Die reinsortigen Weine müssen aus zumindest 85% (weiß) bzw. 90% (rot) der betreffenden Sorte bestehen. Das sind Chardonnay, Fiano, Pinot Bianco (Pinot Blanc) und Negroamaro (auch als Rosato). Für den Rest sind bei allen andere zugelassene Sorten erlaubt.

Merlot

Merlot ist eine Rotwein-Rebsorte. Sie stammt ursprünglich vermutlich aus Frankreich aus der Gegend um Bordeaux. Bis heute ist sie eine der sechs Rebsorten, die für Rotweine im Bordeaux verwendet werden dürfen. Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Dieser Tatsache ist ihre jetzige Popularität geschuldet. In der Alterung (mittel bis gut) kann ein Merlot gewinnen und weicher werden, oft jedoch verfliegen die Fruchtaromen und Kräuteraromen drängen in den Vordergrund.

Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Merlot ist weich, und würzig, hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus; man kann ihn bereits zwei oder drei Wochen vor den Cabernet-Sorten ernten.

Librandi: Weinbergpflanzung

