CODICI APASSIMENTO

2024 / 75 cl



Casa Vinicola Botter

Der Familienbetrieb Botter ist das beste Beispiel dafür, dass 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. Besonders erfolgreich ist der Stil des Appassimento, der schon in der Heimat dem Valpolicella die Weine veredelt und hervorragend zu den auch hier in Apulien beheimateten Rebsorten passt.

Heute gehört die Casa Vinicola Botter zu den führenden Betrieben Italiens, dessen Weine national wie international überaus erfolgreich sind.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2030
Traubensorten	Negroamaro, Primitivo
Passend zu	Braten, Käse, Pastagerichte & Risotto, Pikante Gerichte, Rind, Lamm, Strauss, Vegetarisch, vom Grill
Degustationsnote	Reiffruchtige, fast gedörrte Noten nach angetrockneten Beeren, Sultanine, Zwetschge und würzige Anklänge. Sehr abgenehm auch der Gaumen mit einem weichen Auftakt, viel Schmelz und feine Tannine. Hier gesellen sich noch Aromen von schwarzem Kakao, Zimt und allerlei Würziges hinzu. Ein schöner, geschmeidiger Süditaliener, der immer passt!

WEIN
DEPOT