



THE CLUB



| | |
|---------------|------------------------------|
| Wein | Monte tre Carlini |
| Weingut | Tenute Girolamo |
| Herkunft | Italien, Apulien |
| Rebsorte | Negroamaro |
| Alkoholgehalt | 14.0 % |
| Jahrgang | 2015 |
| Ausbau | 12 Monate französische Eiche |
| Nuancen | Beeren, Kirsche, Kaffee |
| Preisbereich | 15,00 – 18,00 € |

Weingut

Tenute Girolamo offenbart uns hier einen unerwarteten Kellerfund. Dieser reinsortige Negroamaro stammt aus dem apulischen Valle d'Itaria, eine der top Regionen des dortigen Weinbaus. Hier ist die Familie **Girolamo** emsig damit beschäftigt, die zum Teil verwilderten und ungenutzten weinbaulichen Flächen neu zu bewirtschaften. Der Fokus liegt dabei auf der Verbindung von Forschung und modernen Ansätzen mit traditionellen Methoden. Wie passend, dass das Tal neben dem Wein auch Zentrum für Kunst, Kultur und Tradition ist.

Food and Wine

Ein intensives Rubinrot, eine kräftige Frucht am Gaumen und ein wunderbar weiches Tannin, das dem Wein eine betörende Samtigkeit verleiht; dieser Negroamaro, der gereift mit Klasse besticht, passt hervorragend zu einem Tomahawk-Steak mit Rosmarin-Ofenkartoffeln und einer körnigen Senfsauce. Wer mag, toppt alles noch mit einer selbstgemachten Kräuterbutter, bei der mit Knoblauch nicht gespart wurde. Einfach, solide und unwiderstehlich!

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#kiezundko**

