

# 1 FLASKE PUGLIA ZINFANDEL INKL. EMBALLAGE OG KORT

0

## Beskrivelse

Sendeklar vingave der kan leveres over hele landet til private og erhverv. Tekst til kort og leveringsdato noteres i beskedfeltet.

Man har kendt til vinframstilling i Puglia i flere tusinde år, og gamle druesorter som Magna Grecia vidner om en tidlig græsk indflydelse. Puglia har igennem tiderne leveret store mængder konsumvin og vine til framstilling af f.eks. Vermouth. Igennem de sidste 20 år er der sket et fantastisk kvalitetsløft i Puglia, og dette hænger nøje sammen med introduktion af nye dyrknings- og vinifikationsteknikker samt introduktion af nye druesorter som f.eks. Chardonnay og Cabernet, der begge formår at udtrykke sig på unik vis i Puglias terroir. De bedste lokale druesorter fra Puglia er Aglianico, Negroamaro og Primitivo. DNA prøver har vist, at der er et tydeligt slægtskab mellem Puglias Primitivo drue og druen, der i USA er kendt som Zinfandel. Også smagsmæssigt har de rigdommen, fyldigheden og blødheden tilfælles. I 1999 godkendte EU, at Primitivo druen kan sælges som Zinfandel, hvilket en del syditalienske avlere i dag benytter sig af. Druerne til Zinfandel IGT høstes i anden halvdel af august. Klaserne afstilkes og druerne gæres med klassiske metoder, hvor masken (frugtkødet, kernerne og drueskindet) holdes nedsænket i den gærende most - en metode, der i Frankrig er kendt som chapeau immergé. Ideen er, så blidt som muligt, at trække farven og smagstofferne ud af drueskindet. Efter endt gæring lagres den unge vin i både tanke og store fade for både at bevare frugten og friskheden og tilføre flere smagsnuancer til vinen. Den dybe farve i denne Puglia Zinfandel giver et første hint om, at du her får en rig og intens vin, der byder på fine noter af moreller, "marmelade" og tobak. Smagen er meget fyldig og lagringen på fad har sikret smagsnuancer, der giver mindelser om kakao, kaffe og vanilje. Eftersmagen er kraftfuld, lang og næsten sødmefuld. Serveres gerne ved ca. 17 grader i store glas. En vin der klarer de store bøffer fra grillen, barbecue marinaden.