

## Degubox „il nuovo rosso“

Drei herrlich frische Rotweine von den Cantine La Pergola, Torrento und Masseria Cardillo.

Der Primitivo Ghenos schafft es wieder auf unsere Weinkarte im Café, dafür muss vorerst der Gropello weichen. Nach wie vor ist er flaschenweise erhältlich.

- im Laden Degubox für 32,60 € (statt 38,40 €, kein Versand)

### Gropello «Elianto» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2024

Cantine La Pergola (Gardasee/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-006-I43)

Brillantes Rubinrot; frischer, fruchtiger Duft mit Noten von roten Beeren, Kirschen und Gewürzen; süffig, saftig und gewürzig, reife Frucht vor mineralischem Hintergrund, feinherbes, angenehmes Tannin; 100% Gropello; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %

Serviertemperatur: 14 - 16 °C

Speisenempfehlung: ideal zu gesottenem und geschmortem Fleisch, Rippchen mit Wirsing, Baccalà in Umido, Barsch, Salami sowie mittellaltem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,90 €, im Café 0,1 l 4,20 €



### Primitivo di Manduria »Ghenos« D.O.C. 2022

Tiefdunkles Rubinrot; intensiver Duft von dunklen Waldfrüchten mit Nuancen von Gewürzen; trocken, harmonisch, voller Körper, schöner Abgang; 100% Primitivo-Traube; Stahltank und sechs Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18 - 20° C

Speisenempfehlung: gegrilltem rotem Fleisch, Braten, hartem Käse und Salami.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,30 €, im Café 0,1 l 4,70 €



### »Tittà« Basilicata Rosso I.G.T. 2023 (Folgejahrgang 2024)

von der Masseria Cardillo (Bernalda)

Dichtes Rubinrot mit violetten Refelexen; herrlicher Duft von reifen Himbeeren, auch Noten von Blaubeeren und Gras; am Gaumen intensive, reife Frucht, körperreich und ausdrucksstark mit perfektem Tannin und samtiger Eleganz, im Abgang etwas Vanille; aus Aglianico (40%) und Primitivo (60%); sechs Monate französisches Barrique

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Speisenempfehlung: zu Schweine- oder Rinderfilet, Kaninchen, Lammkoteletts, gereiftem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,20 €, im Café 0,1 l 4,70 €



## Hintergrundwissen Degubox

### Groppello Riviera del Garda Classico DOC

Bis zum Jahrgang 2016 hat es für die Rotweine der lombardischen Gardaseite drei verschiedene DOC-Bezeichnungen gegeben: Valtènesi DOC, Garda Classico DOC und Riviera del Garda Bresciano DOC. Seit 2017 wird nun alles unter der neuen DOC-Bezeichnung „Riviera del Garda Classico“ zusammengefasst. Groppello weist einen klar erkennbaren Charakter auf: In manchen Jahren kann er pfeffrig, manchmal erdbeerig riechen, vor allem aber äußert sich die Sorte im Mund mit einer samtigen Rundheit. Tannin besitzen diese Weine zwar, auch Säure, gleichwohl nimmt man im Mund stets diese eigentümliche, fast salzige Geschmeidigkeit wahr. Obwohl der früher vom Trentino bis in die Toskana ziemlich verbreitete Groppello heute nur noch im Valtènesi – auf der rechtsufrigen Seite des Gardasees – nennenswert angebaut wird, drängt man ihn in den neuesten Produktionsregeln etwas in den Hintergrund. (Quelle: MERUM Heft 1/2020)

### Primitivo di Manduria

DOC-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst entlang der Südküste der Halbinsel Salento die Gemeinden Erchie, Oria und Torre Santa Susanna in der Provinz Brindisi, sowie die Gemeinden Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteparano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, Sava und Torricella in der Provinz Taranto.

Der tiefrot- bis violettfarbene Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Primitivo gekeltert. Er wird in den Varianten Secco und Amabile (14% vol, neun Monate Alterung), sowie den Dessertwein-Varianten Dolce Naturale (16% vol), Liquoroso Dolce Naturale (17,5% vol, zwei Jahre Alterung) und Liquoroso Secco (18% vol, zwei Jahre Alterung) erzeugt.

### Aglianico

Die rote Aglianico-Traube ist ein starker Charakter mit schöner Frucht, oft markanter Säure und ordentlich Tannin, die gerade deswegen interessante Cuvées mit anderen selbstbewussten Trauben ergibt:

Im »Tittà« verbindet sich der vergleichsweise milde Küsten-Aglianico mit der überschwänglichen Primitivo-Traube zu einer ausgewogenen Balance.

