



## 2022 Mast

Negroamaro Puglia IGP, Cantine Paradiso

Der Maestro aus Apulien

### Beschreibung:

«Mast» ist ein Dialektausdruck für Maestro – und ein Meisterstück ist auch der Negroamaro von der Cantine Paradiso. Im Norden Apuliens verfügt die Familie Paradiso über einen beeindruckenden Bestand an über 35 Jahre alten Rebstöcken. Sie liest das Traubengut unter strikten Ertragsbeschränkungen erst Ende September, leicht überreif, und präsentiert nach einem Jahr Barrique einen weichen, strukturierten und authentischen Terroirvertreter.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Zauberhaft komponiertes Nasenbild mit Anklängen nach Blaubeeren, Brombeeren, aber auch balsamischen Noten und einigen Wildkräutern, schliesslich Crémantschokolade und etwas Malz. Am Gaumen gefällt die druckvolle Aromatik nach schwarzen Beeren, Schwarztee und würzigen Noten, nun auch etwas Wacholder; die Tannine sind präsent aber gut integriert; langanhaltender, charaktvoller Abgang mit einer angenehmen Frische und bezaubernder Fruchtsüsse.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Apulien

### Produzent:

Cantine Paradiso

### Bewertung(en):

Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100, Score 18/20

### Ausbau:

12 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2029

### Rebsorte(n):

100% Negroamaro

### Artikelnummer:

1374522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mast**

Negroamaro Puglia IGP  
Cantine Paradiso

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100,  
Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Negroamaro  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.