



## ITALIEN Apulien

**2016 Appassimento  
Conte Farneti Merenda**



IGT Indicazione Geografica  
Tipica

Kategorie:	Rotwein
Geschmack:	trocken
Rebsorte:	Merlot, Primitivo, Negroamaro
Trinktemperatur:	16-19 °
Fl.-Größe:	750 ml

### ANALYSE WERTE:

Alkohol:	14,5 % vol.
Restsüße:	10,5 g/l
Säuregehalt:	6,1 g/l

TRINKREIFE:  
Bis 2026.

### Charakter

„Appassimento“ ist die italienische Bezeichnung für das Trocknen von Weintrauben. Diese werden auf Holzgestellen, auf gut belüfteten Dachböden oder auch unter freiem Himmel ausgelegt. Teilweise lässt man die Trauben aber auch am Rebstock selbst trocknen. Durch den natürlichen Wasserentzug schrumpfen dann die Trauben fast zu Rosinen, gewinnen aber dadurch enorm an Aromen, Dichte und Struktur. Der daraus gewonnene Wein präsentiert sich kräftig, intensiv, in der Nase mit Anklängen an getrocknete Früchte, würzig, warm, vollmundig und mit einer kräftig-mineralischen Struktur.

Passt gut zu  
einem kräftigen Essen, zum Ausklang  
eines Abends (als Meditationswein).

Ihre persönlichen Degustations-Notizen:

---

---

---

---