

„Veritas“ Puglia Nero di Troia 2022

Agricole Vallone

- Das Gebiet: Die IGP Puglia umfasst nahezu die komplette Region Apulien
- Die Rebsorte: 100% Nero di Troia (Vorschrift: mind 85%)
- Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Protetta
- Die Vorschriften: Es dürfen höchstens 260 Doppelzentner pro Hektar geerntet werden, die Mostausbeute darf 80% nicht übersteigen. Die Mindestalkoholgradation für Rotweine beträgt 10,5% Vol. Überflüssig zu erwähnen, dass Vallone beim Ertrag weit unter der zulässigen Höchstmenge bleibt.
- Der Jahrgang: Von Mai bis Juli herrschte in Apulien extreme Dürre, die die Rebstöcke allerdings erstaunlich gut ertrugen. Hier und da halfen Bewässerungsmaßnahmen, um Trockenstress zu vermeiden. Sowohl qualitativ als auch quantitativ kann man das Jahr 2022 als ein sehr gutes bezeichnen. Die Weine sind in aller Regel gut balanciert, fruchtig, aromatisch und sehr harmonisch.
- Der Ausbau: Nach dem Abrebeln und Einmaischen wird der Most bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend folgt die Milchsäuregärung und eine weitere Reifezeit im Stahltank. Nach der Abfüllung darf der Wein noch etwas auf der Flasche reifen, bevor er in den Verkauf kommt.
- Der Geschmack: Verhaltene Frucht in der Nase, dunkle Frucht aber auch vegetabile Noten, etwas Schokolade und Kaffee. Am Gaumen zunächst schöne dunkelfruchtige Noten, angenehme Fruchtsüße, sehr klar und geradlinig mit markanter Säure und spürbarem Gerbstoff, verbleibt im Mund mit sehr verhaltener Frucht, Finale mit schöner Frische.
- Der Trinkzeitpunkt: Den "Veritas" würden wir ab sofort trinken und nicht länger als bis Ende 2025/Mitte 2026 aufbewahren. Er lebt von seiner Frische und den feinen Fruchtaromen.
- Passende Speisen: Der etwas rustikal anmutende Nero di Troia eignet sich entsprechend für eher deftige Gerichte wie Peperonata oder andere würzige Gemüsegerichte, schön auch als "Grillwein" zu Salsicce oder anderen Würsten und zu Schweinefleisch.

Diese Expertise wurde am 30.6.2024 erstellt.