

italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: "Montiprama" Nieddera Rosso Valle del Tirso IGT, Cant. Soc. d. Vernaccia

Anbaugebiet

und Weinausbau: Auf der Mittelmeerinsel Sardinien rund um die kleine Stadt Oristano ca. 50 Km nordwestlich von Cagliari gelegen, liegen in der Flussebene des Tirso die Weinberge der Mitglieder der Genossenschaftskellerei von Oristano. Seit 1953 bauen diese hier auf mehreren hundert Ha gemeinschaftlich die lokalen Rebsorten der Insel an, um daraus die bekannten Weine herzustellen. Ein schönes Beispiel hierfür ist der zu 100% aus der nur hier angebauten Nieddera-Trauben (Bovale Grande) hergestellte „Montiprama“. Nach der schonenden Handlese werden die Trauben entrappt und im Edelstahltank für 10-12 Tage einer temperaturkontrollierten Maischestandzeit bei 26°-28°C unterzogen. Nach dieser Maceration wird die Maische gekeltert und der Most in großen Eichenfässern für 8-10 Monate weiter vergoren bzw. gelagert (u.a. erfolgt auch noch ein biologischer Säureabbau). Danach lagert er noch einmal 3 Monate auf der Flasche bevor er abgefüllt wird und in den Verkauf kommt.

Farbe: dunkles rot mit bläulichen Reflexen

Geruch: In der Nase zeigt sich der Montiprama wie alle sardischen Weine mit einer Mischung aus Frucht und Würze. Reife rote und schwarze Beeren (Waldbeeren) ergänzen sich mit kräuterigen und würzigen Noten des Holzfassabaus.

Geschmack: Am Gaumen ist der Montiprama gleichzeitig robust und weich. Er hat einen mittleren Körper, eine angenehme Säure und einen längeren Abgang. Die fruchtigen Noten kommen schön zur Geltung und Anklänge an Trüffel sind da.

Lagerung: 5-6 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Durch seine robuste, kräftige Art ist der Nieddera ein toller Begleiter für kräftigere Fleischgerichte. Er passt hervorragend zu Lamm wie z.B. Lammnüsschen in Kräuterkruste, einem Lammragout mit Thymian, oder einem Lamnbraten provenzalischer Art. Aber auch deftige Pastagerichte und würzige Käsesorten werden von ihm würdig begleitet.