

I Vigneri di Salvo Foti

Vinupetra Rosso DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911204050

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Gegrillte Taube mit Mairübchen und Blutsauce

(Geflügel)

Ratatouille mit gelben Linsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Schweinekotelett mit Erbsenpüree

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 04.01.2024

Farbe:

Strahlendes, funkelndes Kirschrot mit Violetten Einschlüssen

Nase:

Absolut elegant und weich mutet er an. Nicht von südlicher Wärme, sondern eher eine würzige, burgundische Finesse. Die feine Frucht wirkt edel und geschliffen. Sauerkirsche, Schattenmorelle, Holunderbeere und Himbeere duellieren sich. Die Frucht zeigt sich dabei stets kompakt und nie plakativ. Begleitet wird er dabei von einer sehr gelungenen Verbindung aus Würze und Erdigkeit. Ein Hauch kalter Rauch paart sich mit dem Eindruck von nassem Gestein. Mutterboden in bestem Sinne. Reichlich getrocknete mediterrane Kräuter wie Salbei und Oregano machen sich bemerkbar. Weißer Pfeffer, Wacholder und Piment geben ihm einen letzten Schliff mit.

Gaumen:

Und diesen Eindruck überträgt er mühelos auf den Gaumen. Er wirkt kernig, saftig und kühl zugleich. Seine steinige, mineralische Komponente, gepaart mit Würze und Erdigkeit verleiht ihm ein enorm elegantes Gewand. Seine feine mineralische Struktur ist exemplarisch und spürbar. Vor allem die getrockneten Kräuter sind prägend. Salbei, Oregano, Estragon und Rosmarin nageln sich am Gaumen fest. Etwas Piment und Wacholder kommen auch hier wieder hervorragend zur Geltung. Die Frucht zeigt sich ähnlich der Nase, wird aber von einer erdig-süßen Rote Bete ergänzt.