

Bombino Bianco Castel d. M. DOC Marese 2024

Intensives Bukett von reifem Steinobst und Renette-Äpfeln bei erfrischenden Säurewerten

Winzer: Rivera
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Bombino Bianco
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Ein einladender Aperitifwein, zu leichten Pastagerichten, sommerlichen Salaten und Fisch

0.75 l – Bestellnummer 52024

Gambero: 1/3 Gläsern
Bibenda: 3/5 Trauben

Rivera
Apulien

Das Weingut Rivera liegt in der Nähe von Andria und ist der traditionsreichste Betrieb im mittleren Teil Apuliens. Die Zügel liegen der Tradition entsprechend fest in männlicher Hand. Neben Carlo de Corato, dem Sohn des Firmengründers, sind nun auch seine Söhne Sebastiano und Marco für den Betrieb verantwortlich. Seit 1949 füllt man hier Wein in Flaschen ab, mittlerweile mehr als eine Million pro Jahr. Die Trauben dafür kommen aus 75 Hektar eigener und gepachteter Weinberge, die sich größtenteils innerhalb der DOC Castel del Monte befinden. Das nahe gelegene Stauferkastell von Friedrich II. gibt der DOC den Namen. Auf den festen, kalkhaltigen Böden der Hochebene Murge in 200-300 m Seehöhe gedeihen vor allem französische Weißweinsorten wie Chardonnay und Sauvignon besonders gut. Sie ergeben elegante Weine mit festem Körper. Nach Friedrichs Vorliebe für die Falkenjagd ist der Il Falcone benannt, einer der ersten apulischen Rotweine, der auf internationalem Parkett Furore machte. Die spät reifende autochthone Rebsorte Uva di Troia, auch Nero di Troia genannt, soll wie alle Rebsorten Italiens ursprünglich von den Griechen eingeführt worden sein. Daher der Name.

Abbildung unverbindlich