

NEW IN!

WEINE AUS APULIEN VOM WEINGUT ANGIULI DONATO

Für die Winzerfamilie Angiuli ist es eine Leidenschaft, die sich seit der Gründung 1880 vom Vater auf den Sohn überträgt. Heute zeichnen Giuseppe und Vito Angiuli für die sehr spannenden Weine verantwortlich. Die Kultivierung einheimischer Rebsorten unter Beachtung der Beschaffenheit des Bodens und des lokalen Mikroklimas der Umgebung von Adelfia, liegt ihnen besonders am Herzen. Die Nischenweine der Linie MACCONE zeichnen sich u.a. durch alte Rebenstöcke aus, die zwischen 50 und 80 Jahre alt sind und nur wenige aber qualitativ hochwertige Trauben hervorbringen.

MACCONE Negroamaro Bianco Puglia IGP 0,75 L 2023

Ein Wein von großer Originalität und Vielseitigkeit. In der Nase sehr raffiniert, intensiv, harmonisch und komplex, mit Noten von weißen Blüten, Nuancen von Jasmin und Wildblumen; am Gaumen frisch, seidig und lang anhaltend, sehr gut ausbalanciert mit einer perfekt integrierten Mineralität; aromatische Komplexität von bemerkenswerter Wirkung und Ausdauer. Eine wahre Rarität, bei der nur der helle Vorlaufmost der schwarzen Negroamaro-Trauben vergoren wird.

Artikel: 26523, 14 % Vol. 8,25 € zzgl. MwSt.

ANGIULI Verdeca Puglia IGP 0,75 L 2023

Der Wein hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase komplexe Aromen von weißen Blüten, Orange und Honig mit einer guten Struktur und einer angenehmen natürlichen Frische. Die per Hand gelesenen Trauben aus der einheimischen Rebsorte Verdecò stammen aus der Gemeinde Locorotondo.

Artikel: 26525, 13,5 % Vol. 6,25 € zzgl. MwSt.

MACCONE Primitivo Rosato Puglia IGP 0,75 L 2023

Schöne, intensive rosa Farbe mit violetten Reflexen. Ein Wein mit intensivem Aroma mit einem Hauch von voll-reifen Beeren. Am Gaumen sehr weich, kraftvoll und rund.

Artikel: 26524, 14,5 % Vol. 8,25 € zzgl. MwSt.

ANGIULI Nero di Troia Puglia IGP 0,75L 2022

Nero di Troia ist eine einheimische, apulische Rebsorte, die sich durch eine dicke, polyphenolreiche Schale auszeichnet. Aus einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben und einer langen Mazeration entsteht dieser Wein mit einer lebendigen und intensiven Farbe, einem eleganten Bouquet mit Noten von Veilchen, schwarzen Kirschen und Gewürzen. Frisch und lang anhaltend im Geschmack.

Artikel: 26526, 14 % Vol. 6,25 € zzgl. MwSt.



Dresdner Straße 59
01833 Wilschdorf

Niederwarther Straße 14
01445 Radebeul

Lindenallee 22
09599 Freiberg OT Zug

Telefon: 0351/333050

Fax: 0351/33305399

Mail: bestellung@hfs-getraenke.de