BASEL - DIE «STADTKELLEREI»

Caveau Prinz zu Bentheim

GRANDE
LACRIMA di SAN MARZANO

Unter den Privatabfüllungen S. D. Prinz zu Bentheim und Steinfurt befindet sich ein Wein, den bis heute ein Geheimnis umgibt:

Seit etwa 200 Jahren wird der Primitivo in Apulien breit angebaut. Bereits vor etwa 4000 Jahren wurden jedoch die ersten Reben von den Phöniziern zu den Italikern gebracht.
1999 bestätigte nun ein Gentest, dass es sich bei Primitivo und Zinfandel (Amerika!) um die gleiche Traube handelt...

Mit seiner Privatabfüllung des GRANDE LACRIMA di SAN MARZANO, einem königlich-schweren Wein, erweist S.D. Prinz zu Bentheim und Steinfurt einem Urahn, dem Staufer-Kaiser Friedrich II, die Ehre: Der deutsch-römische Kaiser residierte bevorzugt (1220 bis 1250) im Landstrich Apulien. San Marzano ist eines der grossen Anbaugebiete des Primitivo. Seine Durchlaucht lässt nur «Italico» - selektierten Wein abfüllen.

Grande Lacrima di San Marzano

Degustationsnotizen S. D. Prinz zu Bentheim und Steinfurt:

Auge

Im Glas schmeichelt der **Grande Lacrima di San Marzano** dem Betrachter mit einem intensiven Rubinrot und hellen Reflexen.

Nase

Der Duft überreifer, roter Früchte, Fasskirschen und opulenten Sommerflieders entführt den Geniesser in die Gefühlswelt eines schwülwarmen Sommerabends.

Auftakt / Antrunk

Auf der Zungenspitze erscheint der **Grande Lacrima di San Marzano** ausgesprochen saftig und fleischig – ein starker, begeisternder Auftritt.

Gaumen

Ein grosser Körper breitet sich im Mund aus, erinnert an rote Kirschen und an einen Obstgarten im Spätsommer vor der Ernte. Subtile Vanille- und Holznoten mit präsenten, aber weichen Tanninen überraschen am Gaumen.

Abgang

Wie ein mächtiger, breiter Strom verabschiedet sich der **Grande Lacrima di San Marzano** mit seinem lang anhaltenden Abgang – standesgerecht wie es einem reichen, schweren Wein der Oberklasse geziemt.

Genussempfehlung

Trinken Sie diesen gehaltvollen Wein zu würzigen Speisen: Eine kräftige Sauce mit Chili oder Fleisch, Wurst, Grilladen – besonders aber auch Wild und gereifter Käse. Serviertemperatur: 17° - 18°. In einem Ballonglas kommt das Bouquet besonders gut zur Geltung.

Steckbrief (s. Rücketikette auf der Flasche)

Trinktemperatur | Trinkreife | Lagerung | Empfehlungen

Vinifikation

Spezifikationen in Rebbau und Vinifizierung veredeln diesen Tropfen vom apulischen Genusswein zur obersten Klasse der italienischen Privatabfüllungen S.D. Prinz zu Bentheim: **Grande Lacrima di San Marzano**. Die Rebstöcke werden nicht aufgebunden, sondern auf einer Höhe von 40 - 60 cm buschartig gezogen. Durch eine rigorose Beschränkung der Austriebe erreichen nur wenige einzelne Trauben die Erntezeit und enthalten daher besonders viel Zucker und extraktive Substanzen. Die Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen und durchlaufen nach dem Maischen eine Mazeration von 30 - 45 Tagen. So erhält der Wein seine bemerkenswerte Tiefe und Fülle. Der Endausbau im Keller erfolgt über 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Rappresentanza:
CityCellar AG
- die ***StadtKellerei*** -
CH-4051 Basel/Suisse

Mehr Informationen unter:
Tel. + 41 61 560 78 80 oder
admin@baslerstadtkellerei.ch
www.stadtkellerei.ch