



Il Falcone 2017 - bis
28.5.25: 19,60 € statt
24,50 €

Ausdrucksstark, charaktervoll, nobel,
der Klassiker unter den Weinen des
Südens

Winzer: Rivera

Region: Apulien

Rebsorte: 70% Nero di Troia und 30% einheimische
Rebsorten

Farbe: rot

Ausbau: 14 Monate Barrique und großes Holzfass

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Kaninchen, Fasan und Ente,
mediterran gewürztem Kalbfleisch, oder zu gereiftem
Käse

0.75 l – Bestellnummer 44417

Gambero: 2,5/3 Gläsern

AIS: 4/5 Trauben

Spectator: 90/100 Punkten

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 Staufferkastell 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.