



Weingut

Eine anhaltende Erfolgsgeschichte schreiben die Weine von Terre di Camposasso, die innerhalb weniger Jahre zu einem der wichtigsten Artikel im Fachhandel avanciert sind und in zahlreichen Vergleichsverkostungen überzeugen konnten. An diesen Weinen manifestiert sich die große Renaissance süditalienischer Weine. Aus zarten Anfängen hat sich Terre di Camposasso inzwischen zu einem bedeutenden Gemeinschaftsprojekt ambitionierter Oenologen und regionaler, im Süden Italiens beheimateter Weinbauern entwickelt. In Apulien sind inzwischen mehr als 150 Winzerfamilien an dem Projekt beteiligt. Alte, halbverfallene Weinberge wurden wieder instand gesetzt und werden jetzt naturnah weiterbewirtschaftet. Die Winzer, meist Bauern mit nur sehr kleinen Parzellen, liefern die Trauben von ihren teilweise mehr als 50 Jahre alten Stöcken. In Apulien sind dies alte Reben von Primitivo und Negroamaro. Bestseller ist hier der Primitivo IGT. Einen großartigen Ausdruck des ursprünglichen Terroirs bietet der Primitivo di Manduria, eine Selektion spezieller und älterer Weinberge.

Tipp

Mit primitiv hat der Primitivo gerade mal gar nichts zu tun. Im Gegenteil, er ist ein überaus gefälliger, charmanter Bursche mit harter Schale und weichem Kern. Die Säure und das Tannin sind nicht zimperlich, werden jedoch durch die tiefe Fruchtigkeit und die große Fülle aufs allerbeste ergänzt. Ganz toller Wein und Top-Empfehlung.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 337 kJ / 81 Kcal

Kohlenhydrate: 1,3 g

davon Zucker 0,25 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

2023 PRIMITIVO I.G.T. Puglia

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Puglia IGT
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	3.30 g/l
Säure:	3.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Primitivo

Vinifizierung

Die Trauben werden bei der Lese selektiert. Die Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 24 - 26°C dauert ca. 8 Tage, danach wird der Wein zum Teil für ca. 6 Monate im Barriques ausgebaut.

Sensorik

tiefe Fruchtsüße, üppige Aromen, gutes Tannin, viel Saft und Kraft

Passt gut zu

Wildhasenragout, Lammsteaks vom Grill

Lagerfähig

7 Jahre