

terre

VECCHIO VIGNETO

TERRE



Italien

Apulien



2015 TERRE Rosso Puglia I.G.T.

Weingut

In den kleinen apulischen Dörfern rund um Manduria scheint die Zeit nur auf den ersten Blick still zustehen. Immer mehr alte Rebberge verwildern oder werden aufgrund von EU Fördergeldern gerodet. Aber genau diese oft 60-80 Jahre alten Rebstöcke erwecken Emotionen und es gehört nicht allzu viel Phantasie dazu, dass gerade daraus die originellsten und authentischsten Weine entstehen, in denen sich das Terroir dieser Kulturregion widerspiegelt. Auf den kargen, sandigen Böden, die nicht mal von der Reblaus goutiert werden, stehen die noch übrig gebliebenen, alten Reben fest im rauen Wind des Ionischen Meeres. Die kleinen Parzellen werden meist nur noch im Nebenerwerb, rein per Hand von erfahrenen Weinbauern bewirtschaftet. Die alte, traditionelle Bäumchen-Erziehungsform Alberello schützt die Trauben zwar vor der intensiven Sonneneinstrahlung, allerdings verringert sie die Erträge bis auf ein halbes Kilo pro Pflanze und macht den Einsatz von unterstützenden Maschinen unmöglich. Die salzige Brise vom Meer und die vielen Sonnenstunden schaffen optimale Voraussetzungen für eine naturnahe Bewirtschaftung. Die besondere Selektion Terre besteht aus diversen, zum Teil sehr alten Klonen von Primitivo, ergänzt mit etwas Syrah und der lokalen typisch apulischen Sorte Malvasia Nera. Im Terre findet sich eine verschwenderische Fruchtfülle, mit Duft nach Sauerkirschen und dunklen Beeren, untermalt mit Noten von Zimt, Tabak und Rumtopf. Die pure Sonne des Südens manifestiert sich in dieser Selektionscuvée und überzeugt in einer edlen Ausstattung mit einem Etikett aus Aluminium sowie Holzkiste, welches die Wertigkeit der alten Parzellen und die harte Handarbeit der Winzer auch optisch zum Ausdruck bringt.

Expertise

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Rosso Puglia IGT
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	10.00 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorten:	Primitivo, Syrah, Malvasia Nera

Vinifizierung

Besondere Selektion bei der Lese. Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 26°C. Ausbau für 14 Monate in teilweise neuen und teilweise gebrauchten Barriques.

Sensorik

Intensives Dunkelrot, verschwenderische Fruchtfülle nach Sauerkirschen und dunklen Beeren, Zimt, Tabak und Rumtopf.

Passt gut zu

gegrilltes Lamm mit Artischoken

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Die pure Sonne des Südens manifestiert sich in dieser Selektionscuvée und überzeugt in einer edlen Ausstattung mit einem Etikett aus Aluminium sowie Holzkiste, welches die Wertigkeit der alten Parzellen und die harte Handarbeit der Winzer auch optisch zum Ausdruck bringt.