



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

Beim Verfahren der Lufttrocknung (Appassimento) wird den Trauben Wasser entzogen und die Aroma-Konzentration somit erhöht. Gerade die sowieso schon sehr aromatisch-wuchtige Primitivo Rebsorte bekommt somit nochmals mehr Intensität.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 403 kJ / 96 Kcal

Kohlenhydrate: 3,8 g

davon Zucker 1,1 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

2024 APPASSIMENTO Puglia IGP

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft: IGP Rosso Puglia

Alkoholgehalt: 14.50 % Vol.

Restzucker: 13.30 g/l

Säure: 6.30 g/l

Geschmack: halbtrocken

Anbaugebiet: Apulien

Ausbau: 12 Monate Barrique

Rebsorten: Primitivo, Merlot, Nero di Troia

Vinifizierung

Nach der selektiven Lese werden die Trauben für ca. 30 Tage getrocknet. Nach der temperaturkontrollierten Gärung erfolgt der Ausbau für 12 Monate in Barrique Fässern. Anschließend reift der Wein noch für 4 Monate auf der Flasche.

Sensorik

Lebhaftes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Aroma von Brombeeren und reifen Kirschen. Durch den Barrique Ausbau ein zarter Schmelz von Schokolade und Vanille. Sehr rund und weich, mit den typischen Noten von eingekochtem Obst.

Passt gut zu

Rehrrücken mit karamellisierten Birnen

Lagerfähig

7 Jahre