



2021 PRIMITIVO Puglia I.G.P.

Weingut

Es ist schon eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte, welche die süditalienischen Anbauggebiete innerhalb nur weniger Jahre hingelegt haben. Noch vor wenigen Jahren von den erfolgsverwöhnten Norditalienern belächelt und bestenfalls als verschämter Lieferant von kräftigen Weinen zur Verbesserung der eigenen, in manchen Jahrgängen doch arg dünnen Tropfen akzeptiert, hat sich das Blatt grundlegend gewandelt. Besonders die Region Apulien überrascht mit hochkarätigen, fruchtstrotzenden Weinen, welche die Geschmackspräferenzen einer sehr großen Kundensicht exakt treffen. Vor allem, wenn sie nur sehr moderate 12,5 % Vol. Alkohol aufweisen. Eine kleine landwirtschaftliche Cooperativa etwas südlich von Brindisi produziert unter dem Namen L'Antesi sensationelle DOC Weine der lokalen Regionen. Die DOC Squinzano ist eine absolute Neuentdeckung, wohingegen Salice Salentino eine große Renaissance erfährt und durchaus mit einem gewissen Bekanntheitsgrad aufwarten kann. Fast alle L'Antesi Weine sind zwar kraftvoll und voll intensiver Frucht, jedoch moderat im Alkoholgehalt. Erheblich wuchtiger und absolut beeindruckend ist die Salice Salentino Riserva – eine Granate zu einem äußerst moderaten Preis - und nicht zuletzt aufgrund der überragenden Bewertung in der WEINWELT einer der erfolgreichsten Weine im Sortiment. Zum Toppseller entwickelt hat sich die neue Cuvée Casalecchio di Sorbo, beeindruckend nicht nur wegen der außergewöhnlichen Flasche.

Tipp

Das dichte Aromenprofil der Primitivo Traube harmonisiert perfekt mit der feinen Fruchtsüsse - der L'Antesi Primitivo ist somit ein perfekter Wein für BBQ und geselligt Treffen.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Puglia IGP
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	6.50 g/l
Säure:	5.85 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorten:	Primitivo
Ausbau:	großes Holzfass

Vinifizierung

Die Trauben werden bei der Lese selektioniert. Die Maischegärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 24 - 26°C und dauert ca. 8 Tage. Der Ausbau erfolgt für ca. 5 Monate in großen Holzfässern.

Sensorik

Feines Bouquet einer Wald-Beeren-Mischung mit einem Hauch von Zimt. Frische Säure und mittlere Taninstruktur mit moderater Fruchtsüsse im Nachhall.

Passt gut zu

Pork Belly Burnt Ends, grüner Spargel vom Grill mit Bacon

Lagerfähig

6 Jahre