



Primitivo »Puro« IGT Puglia

Petracavallo

Primitivo steht hierzulande in den Regalen meist aus anonymer Produktion, Herkunft unbekannt. Zusammengepanscht bei einem der Weingiganten im Norden des Landes mit Mostkonzentrat und skandalösen 16-Gramm-Zucker (Zucker ist billiger als Trauben!), um die katastrophale »Qualität« des Grundweines zu »korrigieren«. Apulien hat extra im Lastenheft der Region Restzuckergehalte bis 18 g/l genehmigt, um die Weine nicht als »süßlich« deklarieren zu müssen. Verbraucherverarsche, die begeisterte Abnehmer zu finden scheint.

Hier ein »echter« Primitivo aus zertifiziert biologischem Anbau als Realitätscheck. Mit 4,3 g/l Restzucker natürlich trocken. Primitivo aus handwerklicher Produktion. Der junge Vito D'Onchia produziert ihn als unmanipulierten Naturwein biologisch im apulischen Mottola nordlich von Taranto, auf einem 200 m hohen Hügel mit für die Rebsorte ungewöhnlichem Karst-Boden, verwittertem Kalk. Gänzlich anderen Wachstumsbedingungen als sonst in Apulien üblich, wo die Reben auf riesigen Flächen in der Ebene auf Sandböden auf Meereshöhe stehen.

Sein Primitivo »Puro« präsentiert die zickige, weil innerhalb der Traube extrem ungleich ausreifende Rebsorte in ungeschminkter Schönheit der Natur. Ultrareif im Aroma der überreifen Beeren, auf der Zunge aber zugleich belebend säurebetont in der Frische der unterreifen Beeren. Typisch für Primitivo. Spontan vergoren im Edelstahltank. Ungeschminkt deftig und ein bißchen bäuerlich wild, opulent reif im Duft des Südens und kraftvoll im Körper. Ein Maul von Wein, das so gar nichts mit dem zu tun hat, was sonst hier als »Primitivo« angeboten wird.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030

Restzucker: 4,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Freie SO₂ nur 19 mg/l |

ungeschönt | keine Zusätze |

Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration (Wege des minimalen natürlichen Restzuckers)

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,5

0,75l

IAR22500



www.weinhalle.de