



Primitivo IGT Puglia

Petracavallo

Primitivo, wie es ihn nur selten gibt. 2023 war auch in Apulien, wie in ganz Süditalien, ein fordernder Jahrgang. Es brauchte rigide Auslese während der Lese, um saubere, reintonige Qualitäten zu erzielen. Der junge Vito D'Onchia beherrscht sein Metier, er liefert hier ein echtes Meisterstück ab. Wir hatten noch nie einen so animierenden, trinkfreudig süffigen, zugleich aber auch »ernsthaft« und seriös wirkenden Primitivo im Glas, wie diesen. Sein Geheimnis? Vito fügte dem Wein des Jahrgangs winzige 5 % Cabernet Sauvignon von jungen Reben hinzu. Die Folgen sind bemerkenswert. Man kann sie hier bewundern.

Der Wein bringt 14 Vol. % auf die Waage, die man aber weder spürt noch schmeckt. Er wirkt für einen Primitivo geradezu raffiniert kühl im Mundgefühl, und seine Gerbstoffe fühlen sich fast schon edel an in ihrer seidig samtigen Wirkung. Sie sind potent präsent, wirken aber weder rustikal noch deftig, sondern fein, kühl und nobel, und greifen doch wohldosiert kraftvoll zu. Schon erstaunlich, was die kleine Zugabe des Cabernet Sauvignon bewirkt! Der Wein bleibt ein typischer Primitivo, präsentiert sich in Duft, Stil und Charakter aber deutlich anders als die pure Version. Ungewöhnlich trocken im Zucker, der kaum nachweisbar ist, und für Italiens Süden erstaunlich niedrig im pH-Wert, der ihm eine raffiniert lange nachwirkende kühle Wirkung auf der Zunge besorgt. Eine sehr vergnügliche Flasche fürs Geld, die den Ruf der geschundenen Rebsorte nachhaltig repariert.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2031+

Restzucker: 1,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Freie SO₂ nur 18 mg(l |
ungeschönt | keine Zusätze | unfiltriert
| Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,26

0,75l

IAR24501



www.weinhalle.de