

Primitivo di Manduria »Montediavoli«

Cuturi

Die Masseria Cuturi geht das Thema Primitivo konzeptionell an. Bio-Winzerin Camilla Rossi-Chauvenet widmet dem speziellen Reifeverhalten der alten Rebsorte drei grundverschiedene Varianten. Primitivo reift erratisch: Mal reifen seine Beeren homogen aus, mal hängen unterreife neben überreifen Beeren in einer Traube. Wer da nicht ausliest, muß sich alljährlich auf eine andere Stilistik einstellen. Oder man macht es wie Camilla. Sie erntet auf Cuturi aufwendig entlang der Reifekurve der Rebsorte. Es entstehen drei sehr unterschiedliche Primitivos: Ihren »Tuma« erntet sie zuerst. Ein mustergültig trockener Referenz-Primitivo, wie es ihn kaum noch gibt. Ihr monumentaler »Chidro« entsteht aus sorgfältig ausgelesenen vollreifen Beeren. Er wuchtet mehr Fülle, mehr Alkohol und mehr Körper auf die Zunge.Ihr »Montediavoli« schließlich kommt von einer Einzellage auf felsigem Untergrund unweit des Meeres. Ein Monster von Wein aus teilweise überreif geernteten Beeren, das Ende der Reifekurve der beliebten Rebsorte, das man aber selten so natürlich prächtig und extrem zu probieren bekommt wie hier. Satte 16 Vol.% erinnern an wuchtigen Amarone. Ähnlich mächtig wirken hier auch Körper und Mundgefühl. Ungewohnt opulente Kraftentfaltung, samtig dicht und physisch spürbar die Konsistenz der ultrareifen Gerbstoffe, die den Mundraum breit und fast sahnig konzentriert mit Substanz füllen. Kaum Restzucker, wirkt aber erstaunlich fruchtsüß. Agiert weich und muskulös potent.

Alkohol: 16.5 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2027
Restzucker: 4,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schwemmland
Besonderes: Nur 25 mg/l SO2 | Ungeschönt | unfiltriert | aus vollreifen Beeren gekeltert | milde Säure, nicht korrigiert, deshalb sehr reif
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,75

0,75l
IAR21605

K&U
www.weinhalle.de