Primitivo »Tuma« IGT Puglia

Cuturi

Primitivo droht primitiv zu werden. Viele Primitivos aus dem Supermarkt protzen mit 16-Gramm-Zuckerschwänzchen, stammen wegen der hohen Nachfrage aus anonymer Massenproduktion und formen damit die Vorstellung der Rebsorte.
Doch Primitivo kann auch anders schmecken. Hier aus zertifiziert biologischem Anbau und mit 1,6 g/l Restzucker natürlich trocken. Deshalb auch so wunderbar authentisch und rustikal in Charakter und Wirkung. Echter, authentischer Primitivo, wie es ihn kaum noch gibt. Auf der Zunge überraschend agil, fast leicht wirkend und angenehm geschmeidig in der Wirkung der Gerbstoffe.»Tuma« agiert wohldosiert im Mundgefühl. Intensiv mundfüllend, warm und würzig am Gaumen, ohne eine Spur von Hitze oder plumper Schwere. Ein Primitivo, der endlich mal an kalifornischen Zinfandel erinnert. Im Edelstahltank vergoren, ausgebaut und gereift. Erkennbar im Duft: Süße braune Gewürze, Süßholz, Lakritze. Samtig und deftig zugleich in den Gerbstoffen, aromatisch ätherisch im Duft und exotisch würzig im Geschmack. Authentischer Primitivo, der seinen primitiven Namensvettern genüsslich Paroli bietet.

Alkohol: 14 Vol %
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | keine önologischen Zusätze
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,68

0,75l
IAR25600

K&U
www.weinhalle.de