



Primitivo »Tuma« IGT Puglia

Cuturi

Primitivo droht zum primitiven »Weinvergnügen« zu verkommen. Dicke fette Monsterweine mit süßem 16-Gramm-und-mehr-Zuckerschwänzchen überschwemmen den Markt hierzulande und prägen damit die Vorstellungen einer Rebsorte, die derart infantile Geschmacksverirrungen nicht verdient hat. Zwar sieht das Lastenheft der Region tatsächlich Restzuckergehalte bis 18 g/l vor, doch dient das eher der Verklappung unsäglicher Minderqualitäten, als qualitativem Anspruch. Populismus für ahnungslose Weintrinker.

Hier ein Primitivo aus zertifiziert biologischem Anbau, der die wahren Fähigkeiten der Rebsorte demonstriert. Mit 3g/l Restzucker natürlich trocken. Authentisch und rustikal in Charakter und Wirkung, weil im Keller nicht manipuliert und überraschend sensibel extrahiert. Auf der Zunge trotz 14,5 Vol.% unerwartet leicht und geschmeidig agierend, aber auch wohl dosiert intensiv und mundfüllend, breit und warm und herrlich würzig am Gaumen, ohne eine Spur von Hitze oder Marmelade. Ein Primitivo, der wie guter kalifornischer Zinfandel schmeckt, weil er echter Zinfandel ist. Im Edelstahltank vergoren, ausgebaut und gereift. Ohne Holzfaßeinfluß also. Um so erstaunlicher sein Duft nach süßen Gewürzen, Süßholz und Lakritze, der ihn als wahren Primitivo ausweist. Seidig und unverfälscht deftig in den Gerbstoffen, aromatisch ätherisch am Gaumen, dezent salzig und köstlich würzig im Bukett den Hauch des Orients verbreitend. Ein unaufgeregt reeller Alltags-Rotwein mit Anspruch, der pures Vergnügen garantiert. Echter Primitivo.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 3,0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration (Wege des minimalen natürlichen Restzuckers)

pH-Wert: 3,75

0,75l

IAR22600



www.weinhalle.de