



2019

Primitivo »Tuma« IGT Puglia

Masseria Cuturi 1881

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 Vol.% unerwartet leicht und geschmeidig agierend, aber auch wohldosiert 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 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 3,0 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchtheife
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,75

0,75l

11,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IAR19600



www.weinhalle.de