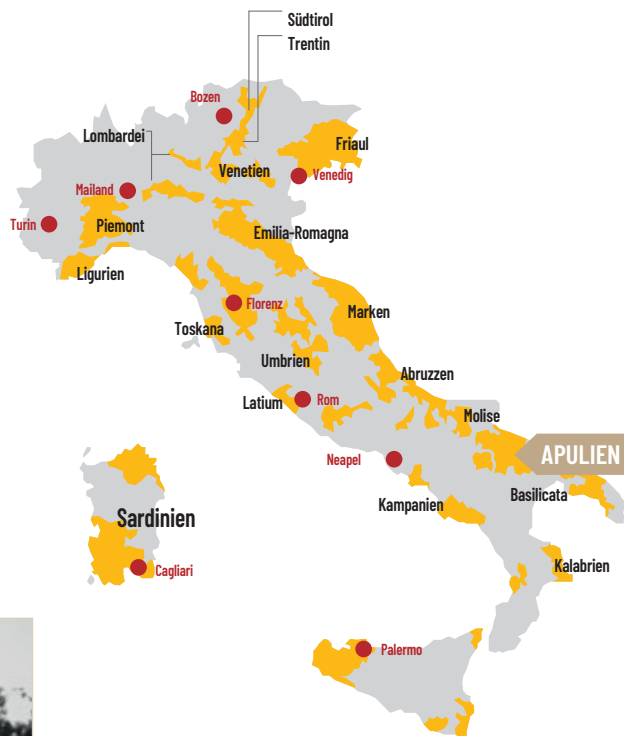


DIE REGION

Apulien gehört zu den ältesten Kulturlandschaften Italiens. Wein wurde dort schon vor 3.000 Jahren von Griechen und Phöniziern kultiviert und auch von den Römern sehr geschätzt. Trotzdem gab es einen langen und steten Niedergang in Apulien, der vor allem mit der Landflucht zu tun hatte, die Ende des 19. Jahrhunderts begann. Es sollte bis ins 20. Jahrhundert dauern, bis es ein neues Erwachen rund um Bari, das Castel del Monte und im Salento geben sollte. Dabei profitieren die Winzer und Kellereien von teils uralten Weinbergen mit heimischen oder heimisch gewordenen Rebsorten wie Primitivo, Nero di Troia, Bombino, Malvasia Nera oder Susumaniello. Diese meist roten Sorten ziehen ihren Nutzen aus dem trockenen, warmen und vom Mittelmeer beeinflussten Klima ebenso wie von den Kalkstein- und Terra-Rossa-Böden der Region.



Leonardo Palumbo,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Torrevento, Turm des Windes, heißt das Weingut, das mittlerweile zu den bekanntesten in Apulien zählt. Man hätte es auch Faro, Leuchtturm, nennen können; denn diese Funktion hat das Weingut durchaus. Der Name Torrevento geht auf den Ort ganz in der Nähe des berühmten Castel del Monte zurück, wo einst ein Turm stand und im 19. Jahrhundert ein Benediktinerkloster errichtet wurde, das die Gründerfamilie Liantonio 1948 übernehmen konnte, um dort eine moderne Kellerei zu eröffnen. Von Anfang an hat die Familie auf heimische Sorten wie Primitivo und Nero di Troia, Bombino und Falanghina gesetzt. Torrevento hat mit seinen exzellenten Weinen maßgeblich zur großen Renaissance dieser Sorten beigetragen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die Stars in Apulien sind die Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus denen faszinierende, warme und vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. Auch der **Malvasia Nera** erfreut sich zunehmenden Interesses. Der Aufbau moderner Kellereien hat der Region mit Ihrem Herzstück, der Halbinsel Salentino, einen ganz besonderen Schub verliehen. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Qualitätsbewusstsein an- und auszubauen. Ein beträchtliches Potenzial hat Apulien aber auch internationalen Sorten zu bieten, so dass schöne Weine aus **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Chardonnay** durchaus keine Seltenheit mehr sind. Sehr spannend sind die Weißweincuvées aus internationalen Weißweinsorten wie **Chardonnay** und **Malvasia** und einheimischen Rebsorten wie **Verdeca**.

2019 RECOMPAGNO PRIMITIVO

Puglia IGT, Torrevento

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe schimmert in einem für den Primitivo charakteristischen, dichten Rubinrot von zarter Transparenz mit dunklem Kern und einem zarten, jugendlich violetten Rand im Glas. Der Duft ist intensiv, warm sowie füllig und erinnert in erster Linie an **dunkle Waldbeeren, Schwarze Johannisbeeren** und **Pflaumen**, unterlegt von einem fein gewobenen Teppich von **Gewürzen, frischen Kräutern**, Noten von **Vanille** und **Schokolade**, sowie Anklänge an **getrocknete Früchte** wie Datteln oder **Feigen**. Der Geschmack ist kraftvoll und samtig zugleich, dabei aber angenehm trocken und schmeichelnd. Viele rotbeerige und feinwürzige Aromen breiten sich am Gaumen aus, gestützt von einer süßlich anmutenden Gerbstoffstruktur. Der Abgang ist saftig und rund und präsentiert sich mit anhaltender Länge.



MUNDUS VINI 2020

SILBERMEDAILLE

Primitivo



2022



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Wein passt hervorragend zu einer Gemüselasagne, zu einem Rindergulasch oder zu gebratenem Wildgeflügel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
