

CAPOLAVORO, Primitivo di Salento

Italien | Apulien | Salento | 2025 | feinherb

Beschreibung

Dieser rubinrote Primitivo aus Apulien zeigt sich aromatisch und ausdrucksvoll, mit klarer Struktur und markanter Tanninpräsenz. Im Mittelpunkt stehen saftige Kirsche und Johannisbeere, die dem Wein seine präzise, dunkle Frucht verleihen, während feine Holz- und Rauchnoten für Tiefe und eine elegante Würze sorgen.

Nuancen von Brombeere, Pfeffer und Gewürznelke ergänzen das Aromenspiel und bringen zusätzliche Komplexität und Spannung. Am Gaumen überzeugt der Wein mit kräftigem Körper, gut eingebundenen Tanninen und einer ausgewogenen Säure. Ein Hauch Restzucker rundet das Profil harmonisch ab, ohne die klare, trockene Stilistik zu überdecken.

Ein intensiver, charaktervoller Rotwein mit Tiefe, Struktur und langem, würzig-fruchtigem Nachhall.

Wussten Sie schon?

Der Name der Rebsorte «Primitivo» kommt vom lateinischen «primativus», das heißt «der Erstreifende». So nannte ein Botaniker die Traube, als er sie 1799 in Süditalien entdeckte. Ihre Hochburg liegt in Apulien. Salento ist der Name einer 100 km langen und 40 km breiten Halbinsel Apuliens im äußersten Südosten Italiens und wird oft auch als «Absatz» des italienischen «Stiefels» bezeichnet. Von hier kommt unser Primitivo «Capolavoro», auf deutsch übersetzt: «Meisterstück».

Passt zu:

Ideal zu gegrilltem oder geschmortem Rind und Lamm, zu würzigen Pastagerichten wie Ragù, BBQ, gereiftem Hartkäse oder herzhaften Pilzgerichten.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Italien
REBSORTE:	Primitivo	ANBAUGEBIET:	Apulien
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	bis 2029	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	22,8 g/l
SÄURE:	6,2 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		



