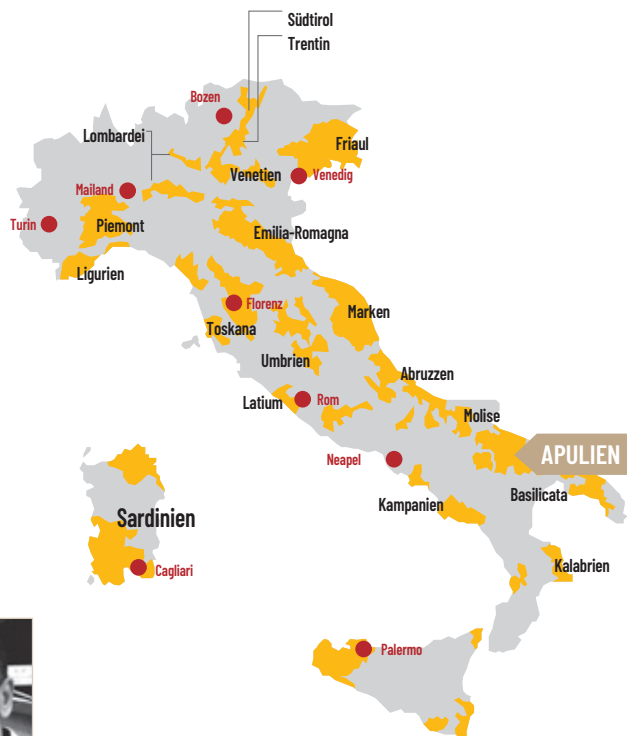


## DIE REGION

**Apulien** ist eine für Weinbau geradezu geschaffene Landschaft. Die vor allem von Kalkstein geprägten Böden und das mediterrane Klima tragen dazu bei, dass hier eine Vielzahl interessanter Rebsorten seit vielen Jahrhunderten eine Heimat gefunden hat. Das Potenzial dieser Sorten, wie etwa des Primitivo, wird erst seit wenigen Jahren ausgeschöpft. Besonders schöne Weine wachsen auf dem berühmten »Stiefelabsatz« Italiens, dem Golf von Salento. Die warmen Tagestemperaturen und die nächtliche Kühle, die das Adriatische und das Ionische Meer stiften, lassen hier interessante Weine entstehen, die vor allem mit ihrem warmen, fülligen und sanftmütigen Charakter verführen.



Giuseppe Spagnolo,  
der Winemaker

## DER ERZEUGER

**Caviro** zählt zu den Top-Kooperativen in Italien und arbeitet mit einer Vielzahl engagierter Winzer. Für diesen Primitivo arbeitet Caviro mit einer Handvoll Winzern zusammen, die sich auf diese Sorte spezialisiert haben. Ein wichtiger Bestandteil der Partnerschaft ist die qualitätsbewusste Durchführung jedes einzelnen Schritts der Weinbereitung, vom Weinberg über den Keller bis in die Flasche. Auch wenn heute moderne Technik in die Weinbereitung Einzug gehalten hat, so werden die Caviro-Weine in tiefem Respekt vor der Natur und der Tradition der Region erzeugt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Apulien, und erst recht der Golf von Salento, hat in den letzten Jahren einen kometenhaften Aufstieg durch die Weine der einheimischen Rebsorten vollzogen. Wie selbstverständlich gehen Weinliebhabern heute Namen wie **Negroamaro** oder **Primitivo** über die Zunge, Rebsorten, die vor wenigen Jahren bestenfalls einigen Insidern bekannt waren. Besonders der Primitivo fasziniert die Weinfreunde, spätestens seitdem Forscher festgestellt haben, dass hier eine unmittelbare Verwandtschaft zum berühmten, in Kalifornien ansässigen Zinfandel, existiert. Aber nicht nur die Rotweine vom malerischen Golf sind eine Empfehlung wert, auch beachtliche Roséweine sind hier beheimatet.

# 2017 FEUDO APULIANO PRIMITIVO

Salento IGP

## WEINBESCHREIBUNG

Ein tiefes Rubinrot von Intensität und einem jugendlichen violetten Kranz kennzeichnet die Farbe dieses gelungenen Primitivo. Ein wahrer Duftstrauß entfaltet eine konzentrierte, aromatische Pracht mit Anklängen an **dunkle Beerenfrüchte, Gewürze, feine Kräuter, Rosinen** und **Backpflaumen**. Ein füllig warmer Geschmack kleidet den Gaumen aus. Die weichen Gerbstoffe bilden einen reizvollen Kontrast zum prallen Fruchtextrakt, der Wein wird von einem feinen Säurenerve durchzogen. Bei dieser üppigen Konzentration ergibt sich ein herrlich langer Abgang. Die exzellente Struktur und die abgestimmte Balance stehen für einen Wein, der vom Aufbruch zu neuen Ufern im Süden Italiens kündigt und zugleich einen hohen Genuss verspricht.



MUNDUS VINI 2019

**BEST OF SHOW  
PRIMITIVO SALENTO**

**Primitivo**



2025



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Begleitet gebratene Wildgerichte aller Art wie Reh, Wildschwein oder Hirsch. Ebenso prächtig auch geschmortes Lamm mit Wildkräutern oder die würzigen Käsesorten der Region.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---