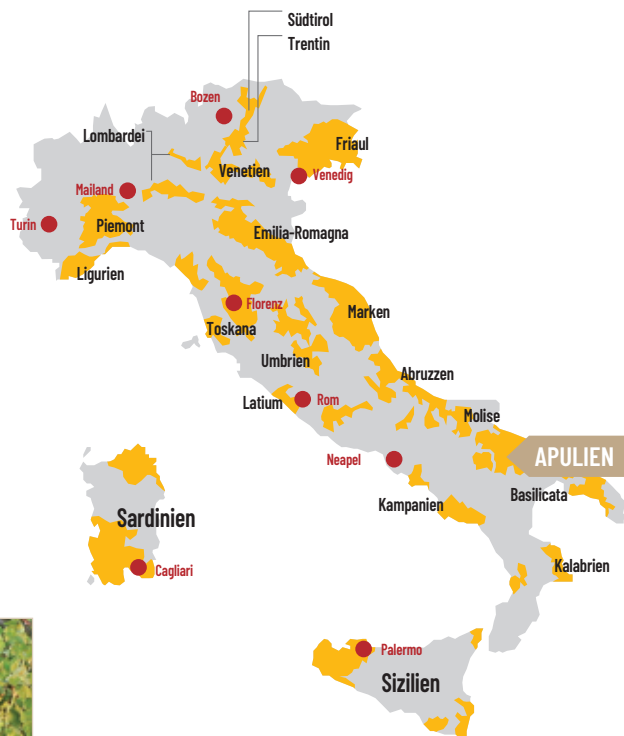


DIE REGION

Apulien ist eine für Weinbau geradezu geschaffene Landschaft. Die vor allem von Kalkstein geprägten Böden und das warme, 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 allerdings erst seit wenigen Jahren wirklich voll und ganz ausgeschöpft. Der knapp 200 Kilometer lange Streifen zieht sich entlang der Adria vom »Stiefel-Sporn« bis zum Capo di Leuca. Besonders schöne Weine wachsen in Salento auf dem berühmten »Stiefelabsatz« Italiens, der auf beiden Seiten vom Wasser umgeben ist. Die warmen Tagestemperaturen und die nächtliche Kühle, die das Adriatische und das Ionische Meer stiften, lassen hier besonders interessante und reizvolle Weine entstehen, die vor allem mit ihrem warmen, fülligen und sanftmütigen Charakter verführen.



Benedetto Lorusso,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Drei Generationen Erfahrung und eine große Leidenschaft für den Wein kommen auf dem Weingut **Masseria Tagaro** zusammen. Die Weinberge rund um den Ort Locorotondo werden mit großem Respekt vor der Natur und den besonderen Gegebenheiten der Region bewirtschaftet. Die Karstsenke Valle d'Itria ist ein einzigartiges Ökosystem, dessen Landschaft von Steinmauern und den typischen Trulli – den apulischen Rundhäusern – geprägt ist. Auf dem Familienweingut versteht man es, dem Zusammenspiel von fruchtbaren Böden, extrem heißen Sommern und der kühlenden Meeresbrise exzellente, gehaltvolle Weine zu entlocken. Die Familie Lorusso fühlt sich der großen Weinbau-Tradition der Region und ihrer Vorväter verbunden, hat jedoch in modernste Technologie investiert, um große Qualität garantieren zu können.



ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die Sorten **Negroamaro** und natürlich **Primitivo**, die faszinierende, vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik ergeben. Auch der **Malvasia Nera** erfreut sich zunehmenden Interesses. Der Aufbau moderner Kellereien hat der Region einen besonderen Schub verliehen. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die typischen, einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Bewusstsein für Qualität auszubauen. Das gilt nicht nur für die kraftvollen Rotweine, sondern auch für Weißweine, etwa aus heimischen Sorten wie **Malvasia, Fiano** und **Vernacchia** oder **Sauvignon Blanc**, die sich zu einer besonderen Spezialität der Region entwickeln.

2018 DIECI PRIMITIVO APPASSIMENTO

Tagaro SRL, Puglia IGP

WEINBESCHREIBUNG

Apuliens Primitivo-Trauben bringen dank der satten Reife, zu der sie in den vielen Sonnenstunden gelangen, schon viel und kräftiges Aroma mit. Für den Dieci wurde zudem auf das Appassimento-Verfahren gesetzt: Die Trauben wurden nach der Lese zunächst getrocknet. Dieses Verfahren des »Rosinierens« entzieht ihnen Flüssigkeit und sorgt für ein Plus an Konzentration und Struktur. So zeigt der Dieci die schönsten Primitivo-Aromen von **dunkler Beerenfrucht, saftigen Pflaumen** und **Zartbitterschokolade** in besonderer Intensität. Am Gaumen ist er weich und samtig mit viel Schmelz und Kraft. Ein fantastischer, voller und runder Wein, der am besten solo an einem Abend vor dem Kamin oder einem Feuer auf der Terrasse schmeckt.



BERLINER WEIN TROPHY 2019

GOLDMEDAILLE

Primitivo



2023



18°C



halbtrocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Die samtige Fülle des Dieci harmoniert gut mit würzigem Fleisch vom Grill, aber auch ebenso gut zu einer Auswahl reifer Käsesorten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
