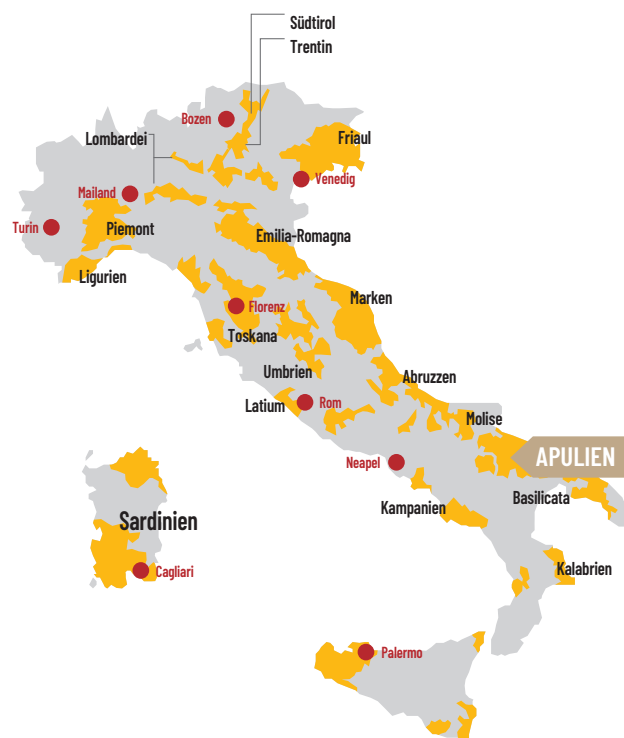


DIE REGION

Apulien bietet dem Rebstock beste Voraussetzungen, sanfte Hügel, ein trockenes, warmes mediterranes Klima und mit den Böden aus Kalkgestein einen perfekten Untergrund. Einer der Stars in Apulien ist die Sorte Negroamaro, aus der körperreiche Weine mit festen Tanninen und würzigen Aromen gekeltert werden. Auch der Malvasia Nera erfreut sich zunehmenden Interesses. Der Aufbau moderner Kellereien hat der Region mit ihrem Herzstück, der Halbinsel Salento, 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 oder Merlot durchaus keine Seltenheit mehr sind. Besonders auftrumpfen kann Apulien mit autochthonen Rebsorten wie Primitivo, dem als Primitivo di Manduria sogar ein eigener D.O.C.-Bereich entlang der Südküste der Halbinsel Salento eingeräumt wurde.



Leonardo Palumbo,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Das mittlerweile berühmte Weingut liegt in einer Ecke von Murgia, inmitten eines Naturschutzgebietes, nur einen Steinwurf vom berühmten Castel del Monte entfernt, das der Staufenkaiser Friedrich II. im 13. Jahrhundert errichten ließ. **Torrevento** wurde zwar erst 1948 gegründet, hat seinen Sitz jedoch in einem Benediktinerkloster aus dem 18. Jahrhundert. Der Name geht zurück auf den Flecken Erde auf dem das Kloster ruht, Torre del Vento »Turm des Windes«. Natürlich ist das Weingut auf dem neuesten Stand, legt seinen Schwerpunkt allerdings auf die alteingesessenen, autochthonen Rebsorten der Region, wie etwa den Primitivo. Torrevento hat mit seinen exzellenten Weinen ganz maßgeblich zur großen Renaissance dieser Sorten beigetragen.

2017 MEZZOCENTO PRIMITIVO DI MANDURIA

Primitivo di Manduria DOC, Cantine Torrevento

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe funkelt in einem schönen und intensiven Rubinrot von zarter Transparenz, das Erscheinungsbild ist mit seinen zart-violetten Reflexen noch sehr jugendlich. Der Duft ist warm und sehr üppig mit dunklen Aromen von reifen **Pflaumen, Brombeeren, Blaubeeren** und **Cassis** ausgestattet. Dazwischen ruht eine feine und dezente mineralische Würze. Der Geschmack ist ebenfalls von einer warmen und recht opulenten Charakteristik, sehr auskleidend sind die vielen dunkelbeerigen Aromen zu spüren, unterstrichen von samtigen, runden Tanninen. Im kraftvollen Finale mit viel Saft spürt man das Spiel zwischen Frucht und Würze, das in einen langen Abgang von schöner Komplexität mündet. Ein stilvoller und sehr typischer Primitivo, der dieser Sorte weiteren Popularitätsschub verleihen dürfte.



LUCA MARONI 2021

96/99 Punkte

Primitivo



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

In seiner Fülle und mit seiner dichten, kompakten Frucht ist dieser Wein ideal zu Grillgerichten wie einem Barbecue, harmoniert aber auch perfekt mit Wildgerichten wie Rehrücken oder Wildragout.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
