

Rotwein No. 06 Primitivo

Der Wein

Die rote Primitivo wird hauptsächlich in der süditalienischen Region Apulien (ital. Puglia) kultiviert. Die Rebsorte erhielt ihren Namen im 17. Jahrhundert von Benediktiner-Mönchen auf Grund ihrer frühen Reife (lat. primitivus = Erstreifende). Primitivo ist identisch mit dem kalifornischen Zinfandel. Auf sandigem Kalkstein- und Lehmboden reifen die Trauben unter südlicher Sonne und erbringen tiefdunkle, würzige und alkoholreiche Rotweine.

Pflaumen

Eiche



Rebsorte	Primitivo, trocken
Region	Italien, Puglia
Jahrgang	2006
Weingut	Cantine in Priocca
Serviertemperatur	16 – 18 ° Celsius
Aromen	Backpflaume, Kirsche , Eiche
Alc.	14 %
Passt gut zu...	Kalbskotelett im Kräutermantel mit gebratener Artischocke
Auge	Rubinrot mit granatroten Reflexen
Bouquet	Reife Kirschen, Pflaumenkonfitüre und eine warme Holznote
Geschmack	Weich und vollmundig, wenig Tannine, im Abgang nachhaltig und ausgewogen



Kirsche

Die Region

Die italienische Region Apulien (Puglia) mit der Hauptstadt Bari liegt tief im Süden an der adriatischen Küste. Die langgezogene Region besteht aus dem Sporn (das Gargano-Gebirge) und dem Absatz (die Halbinsel Salento) des Stiefels. Der Name geht auf die Apuli zurück; einen Stamm der Osker. Das Gebiet ist eines der ältesten Weinbau-Gebiete der Welt, denn schon vor 3.000 Jahren pflanzten hier die Phöniker und Griechen Rebstöcke. Im Gegensatz zu den anderen südlichen Regionen gibt es kaum Berge, sondern die Landschaft besteht aus Hochebenen und Flachland. Es herrscht ein trocken-heißes Klima mit geringen Niederschlägen vor, sodass teilweise eine künstliche Bewässerung erfolgen muss. Die Böden bestehen vor allem aus Kalkstein, Lehm und Sandstein.