



REGION

Der Primitivo trägt seinen Namen, weil er sehr früh reif ist und somit als einer der Ersten gelesen wird. Die bekanntesten und renommiertesten Anbaugelände für den *Ersten* liegen in Apulien im Südosten von Italien. Hier wird er an den sonnenverwöhnten Weinhängen angebaut und erfreut sich seit einigen Jahren auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit.

PRIMITIVO SALENTO IGT

PROFIL



Ein exzellenter Primitivo ist das Ergebnis des mediterranen Klimas am adriatischen Meer, kargen Kalksteinfelsböden und auffrischenden Scirocco-Winden. Dank seines relativ moderaten Säureanteils ist er sehr gefällig und schmeichelt dem Gaumen. Ein dunkles Rubinrot, die verführerischen Aromen von reifen Waldfrüchten, die feine Würze von Nelken, Vanille und Kirschen sowie einer unwiderstehlichen Schokoladennote machen den Primitivo so einzigartig.

Der PRIMITIVO SALENTO IGT verfügt über eine dezente Kräuterwürze, eine milde Süße und einen saftigen Fruchtmantel. Ein italienischer Klassiker mit einem weichen, ausgewogenen Charakter und milden Tanninen. An der Nase zeigen sich dazu Noten von Pflaumen und Kirschen sowie etwas Kräuterwürze. Purpurrot mit violetten Reflexen macht er auch optisch eine ausgezeichnete Figur.

SETTING



Vor allem zu würzigen oder mediterranen Gerichten sowie zu kräftigem Käse lässt sich der PRIMITIVO SALENTO IGT hervorragend servieren. Zu allen Gerichten auf Tomatenbasis ist er ebenfalls die richtige Wahl, etwa zu den italienischen Klassikern Spaghetti Bolognese oder Pizza. Dazu versteht er sich exzellent zu Kapern sowie erdigem Gemüse wie Pilzen, Zwiebeln und Auberginen.



FLASCHENFORM Conic VERSCHLUSS Naturkork 0,75 l	REBSORTE Primitivo / Zinfandel	FARBE leuchtendes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen	HERKUNFT Region Apulien Provinz Lecce, Tarent
	SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	ALKOHOLGEHALT 13 % Vol.	
GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, gute Struktur mit reifen Tanninen, milde Säure, reifes, dunkles Steinobst und dunkle Beerenfrüchten, etwas Vanille und Röstaromen im Hintergrund; mittlere Dichte und Länge	BUKETT reife Kirsche, Pflaume, etwas Brombeere, Beeren, dezente Kräuterwürze und milde Gewürze im Hintergrund; verhaltene Noten von Schokolade und Röstaromen im Hintergrund	GESAMTSÄURE 6 g/l GESCHMACKSANGABE halbtrocken RESTZUCKERGEHALT 13 g/l	