



Vecchio Sogno

Tenuta Giustini

Anbaugebiet: Italien / Apulien IGP

Rebsorte(n): Negroamaro

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Der rubinrote Wein verströmt ausdrucksvolle und sortentypische Aromen von reifen Waldbeeren, Orangen, Amarenakirschen, Leder, Veilchen und Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich ausgewogen, harmonisch und mit einem samtigen Tannin. Der Abgang ist leicht wärmend und lange anhaltend. Ein charmanter und intensiver Süditaliener.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Rotwein harmoniert hervorragend zu vegetarischen Suppen, zu gegrillten, roten Fleischstücken und Fleischeintöpfen, zu Wildgerichten sowie zu mediterranem Gemüse, wie Zucchini und Auberginen mit Pilzen und verschiedenen Pasta Gerichten. Aber auch zu jungen und cremigen Käsespezialitäten passt er wunderbar.

Charaktervolle, vollmundige Weine aus Italiens Stiefelabsatz

Als die Familie von Giuseppe Papadopoli vor über 100 Jahren die ersten Reblagen kaufte, konnten sie sich noch die sonnigsten und besten Plätzchen in den bekannten apulischen Gemeinden Faggiano, Manduria und Pulsano aussuchen. Deshalb war ihre Ernte bei den Genossenschaften, an die sie verkauften, stets sehr begehrt. Erst 2005 ergriff Giuseppe (im Bild) spontan die sich bietende Chance, einen lang gehegten Traum zu verwirklichen: die eigene Weinproduktion, ausgerichtet auf Qualität anstelle von Quantität. Inzwischen ist auch Giuseppe's Sohn Salvatore in den Familienbetrieb eingestiegen und zeichnet seit einigen Jahren für die naturnahe Weinproduktion verantwortlich.

