



Acinorè

Primitivo di Manduria
Tenuta Giustini

Anbaugebiet: Italien / Apulien DOC

Rebsorte(n): Primitivo

Ausbau / Herstellung: Dieser Spitzenwein der Tenuta Giustini wurde mit natürlichen Hefen während 15 Tagen bei Temperaturen zwischen 24° C und 26° C vergoren und anschliessend während 6 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Die tiefrubinrote Farbe ist ebenso verführerisch wie die komplexen Aromen von reifen, dunklen Früchten und Beeren, die gespickt sind mit würzigen Noten von Mokka, Vanille und Tabak. Der kraftvolle und fruchtig süsse Auftakt wird am Gaumen mit einem samtigen Tannin und einem leicht wärmenden Alkohol ergänzt. Ein herrlich konzentrierter, fruchtiger, schmeichelnder Wein mit einem langen, nachhallenden Finale.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Rotwein passt herrlich zu Rindstatar, zu zarten Wildgerichten, zu Leber und zu kräftig gewürzten Ragouts. Ebenso mundet er zu geschmorter Lammkeule, zu Pilzgerichten, zu mit würzigem Käse gratinierter Polenta und zu einer feinen Käseplatte. Aber auch ohne Essen, z.B. am Kaminfeuer bei einem interessanten Gespräch, ist er der ideale Begleiter.

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 Sohn Salvatore in den Familienbetrieb eingestiegen und zeichnet seit einigen Jahren für die naturnahe Weinproduktion verantwortlich.

