



Quis

Tenuta Giustini

Anbaugebiet: Italien / Apulien / Salento IGT

Rebsorte(n): Negroamaro

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2022

In der Nase begeistert dieser Wein mit Aromen von Cassis, Brombeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen besticht er mit einem weichen Auftakt, der sich mit einer angenehmen Mundfülle und einer guten Ausgeglichenheit zwischen einem dezenten Tannin und einer schönen Extraktsüsse präsentiert. Der Abgang ist anhaltend und die Komplexität und Frucht bleiben noch lange wahrnehmbar. Ein leckerer, fruchtiger Wein, der viel Trinkspass bereitet.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Italiener passt vorzüglich zu typisch italienischen Gerichten und ist deshalb der optimale Begleiter zu Pasta, Pizza, Risotto und Gerichten mit Kaninchen.

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.

