Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Arcano

Primitivo dolce
Tenuta Giustini

Anbaugebiet: Italien / Apulien / Salento IGT

Rebsorte(n): Primitivo

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Die Farbe besticht mit einer wunderschönen purpurroten Farbe. Die Aromen von eingelegten Steinfrüchten, Waldbeeren und Gewürznelken laden zum Trinkgenuss ein. Dieser Primitivo dolce ist ein weicher und vollmundiger Wein, welcher über eine bekömmliche Süsse verfügt, die lange anhaltend den Gaumen füllt.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser süssliche Primitivo ist eine tolle Ergänzung zu scharf gewürzten Currygerichten, Chili con carne, gereiftem Hartkäse und zu Blauschimmelkäse. Auch zu Süssspeisen, wie z. B. zu einem feinen Zwetschgenkuchen, sowie auch ohne Essen ist er ein wahrer Genuss.

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



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch