

WEINE AUS APULIEN

Die Weinbeschreibungen

Fiano Bianco IGP, Albano Carrisi, Apulien

Rebsorte: 100 % Fiano

Fiano ist die typische Weißweinrebsorte aus Apulien.

Leichte Aromatik im Glas. Der Wein wird nur im Edelstahltank ausgebaut, um so eine angenehme Säure und gelbe süße Frucht anzubieten.

Felicita IGT, Albano Carrisi, Apulien

Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc

Feiner und sehr frischer Sauvignon Blanc aus dem heißen Apulien.

Al-Bano vinifiziert diesen Wein schon seit kann 15 Jahren mit großem Erfolg. Der Wein reift nur in Edelstahltanks.

Farbe, hellgelb

Duft: erinnert an Stachelbeeren und Salbei aber nicht zu aromatisch. Geschmack: frisch und fruchtig, feine Säure

Negroamaro IGT, Rosé, Albano Carrisi, Apulien

Rebsorte: 100 % Negroamaro

Die Rebsorte Negroamaro gilt als einer der hochwertigsten und charaktervollsten Rebsorten Apuliens und bildet auch die Basis für viele Rotweine aus der Gegend. Die Trauben für diesen Rosato werden Ende September gelesen, unter kontrollierten Bedingungen vergoren und etwa vier Monate auf der Hefe ausgebaut. Ein Klasse-Rosé mit einem tollen Preis-/Wertverhältnis.

Farbe: dunkles Kirschrot

Duft: Schwarzkirsche, dunkle Beeren, Brombeere

Geschmack: schöne Beerenfrucht, Frische und Eleganz

Five Roses, Leone de Castris, Apulien

Rebsorte: 90 % Negroamaro 10 % Malvasia Nera

Der Five Roses war der erste italienische abgefüllte Rosé Italiens, dies geschah bereits 1943.

Seit der Nachkriegszeit zählt er zu den bekanntesten Rosé-Weinen. Feinfruchtige Aromen und eine schöne Säure erhöhen den Trinkgenuss.

Salento Negroamaro, IGT Orus

Vinosia, San Potito Ultra (Kampanien)

Rebsorte: 100 % Negroamaro

Die alte, autochthone Rebsorte Negroamaro haben vermutlich die Griechen nach Süditalien gebracht. Im apulischen Dialekt nannte man sie niuru-maru (schwarz herb). Noch heute nimmt der Sortenname Bezug auf die Farbe. Die Reben wachsen freistehend, was zu deutlich geringeren Erträgen, aber auch zu hoher Qualität führt.

2014 BRINDISI ROSSO DOC

Due Palme, Apulien

Rebsorte: 80 % Negroamaro / 20 % Malvasia Nera

Farbe: Dunkles Schwarzrot

Duft: Aromen von Amarena Kirschen, Gewürzen, balsamische Noten

Geschmack: Anklänge von Brombeeren, saftig Frucht, runde Tannine, langer Abgang

Passt zu: Pasta mit Ragù, geschmortem Rindfleisch, kräftigen Hartkäsesorten

Taras Primitivo, IGT, Albano Carrisi, Apulien

Rebsorte: 100 % Primitivo

Mit dem Jahrgang 1999 erschien der Primitivo del Salento zum ersten Mal. Wegen seiner extremen Eleganz und fast unglaublichen Fruchtigkeit braucht er einen Vergleich mit den besten Primitivos, auch mit denen aus Manduria, nicht zu scheuen. Der Taras reifte 18 Monate in mittelgroßen Fässern. Taras, eine Hommage an Neptuns Sohn, mythischer Begründer der Stadt Taranto.

Farbe: funkelndes Rubinrot

Duft: intensiv und sehr fruchtig, erinnert an Backpflaumen.

Geschmack: sehr gute Struktur, viel Frucht, erfrischende Säure, süße Tannine, leicht bitter im sehr langen Abgang

CANTICA ROSSO Primitivo, IGP, Al Bano Carrisi, Cellino S. Marco (Apulien)

Rebsorte: 100 % Primitivo

Der Primitivo "Cantica" stammt von Rebstöcken, die mehr als vierzig Jahre alt sind und mit der traditionellen Alberello-Erziehung ertragsreduziert angebaut werden. Nach der traditionellen Maischegärung wird der Primitivo in Barriques aus französischem Eichenholz ausgebaut.

Ein kräftiger und körperreicher Rotwein, der ausgezeichnet zu kräftigen Fleischspeisen, Wild, Pastagerichten und Hartkäsesorten passt. Ein großartiger Rotwein aus einer autochthonen Rebsorte, ein echter Grand Cru Süditaliens.

Farbe: dunkles Rot mit schwarzem Kern

Duft: feine Nase von Kirschen und Beeren, Gewürze, Schokolade

Geschmack: dicht gepackte Frucht, voll, langer Abgang

Primitivo Salento Appassimento, IGT SALENDE

Vinosia s.r.l., Paternopoli (AV)

Rebsorte: 100 % Primitivo

Die Rebstöcke, welche die Primitivo-Trauben für den SALENDE erbringen, stehen auf kiesigen Kalk-Lehm Mischböden bei Manduria. Sie werden in der für Apulien typischen Alberello-("Bäumchen")-Erziehung kultiviert. Das Besondere an diesem Wein ist, dass die Trauben nach der Ernte etwa Mitte September kurz angetrocknet werden (Appassimento), vergleichbar dem Verfahren, welches bei der Amarone-Herstellung praktiziert wird. Dadurch wird der Wein extraktreicher, aromatischer und voller. Der anschließende Ausbau im Barrique über acht bis zehn Monate sorgt für zusätzliche Komplexität und Verfeinerung des Salende.

Farbe: Dunkles Schwarzrot

Duft: Cassis, Schwarzkirsche

Geschmack: Dunkle Beeren, Kirsche, würzige Aromen

Passt zu: Rind oder Lamm vom Grill, Wildgerichten, würzigen Käsesorten

Primitivo di Manduria DOC, Ue Passula, Vinosia, Apulien (Luogosano)

Rebsorte: 100 % Primitivo di Manduria

Luciano Ercolino produziert neben dem Salento Primitivo auch einen Primitivo di Manduria DOC. Dieser Primitivo zeigt eine bisher nie dagewesene Tiefe und Textur. Für viele Fachleute und Kenner, ist dies der beste Rotwein Apuliens. Die Trauben kommen aus dem ältesten Weinberg und werden Mitte September gelesen. Der Wein wird 14 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Dieser Primitivo stellt eine neue Dimension für diese Rebsorte dar. Preis/Leistung & Outfit, sprich Flasche und Etikett, sind perfekt. Ue Passula bedeutet getrocknete Trauben (Uva Passita).

Farbe: Schwarzrot

Duft: intensive Nase von

Süßkirschen und Waldbeeren

Geschmack:volle feine Frische Säure,

sehr fruchtig, langer Nachhall

Valerio Tortoriello

DIE WEINE DES ABENDS

2015 Fiano Bianco
IGP
Albano Carrisi, Apulien

2016 Felicita
IGT
Albano Carrisi, Apulien

2015 Negroamaro
IGT Rosé
Albano Carrisi, Apulien

2016 Five Roses
Leone de Castris, Apulien

2014 Salento Negroamaro
IGT Orus
Vinosia, San Potito Ultra, Kampanien

2014 BRINDISI ROSSO DOC
IGT EST
Due Palme, Apulien

2013 Taras Primitivo
IGT
Albano Carrisi, Apulien

2010 Cantica Rosso Primitivo
IGP
Albano Carrisi, Cellino S. Marco, Apulien

Primitivo Salento Appassimento
IGT SALENDE
Vinosia s.r.l., Paternopoli (AV)

2014 Primitivo di Manduria DOC
Ue Passula
Vinosia, Apulien (Luogosano)