## PRIMITIVO TERRAMÉ 2019 TENUTA GIUSTINI





Klarheit Farbe Sonstiges klar mittleres Rubinrot

\_



Intensität

mittel



Süße Säure Bitterkeit Körper Holzeinsatz Tannin Komplexität Abgang





**Bewertung** ordentlich **Trinktemperatur** 14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: APULIEN, ITALIEN

REBSORTE: PRIMITIVO / ZINFANDEL

**PREIS:** 7,90 €

AROMEN:

**BROMBEERE** 

SCHWARZE KIRSCHE

**ERDBEERE** 

GETROCKNETE PFLAUME

**SCHWARZER PFEFFER** 

**LAKRITZE** 

## WINZER

Die Familie Papadopoli betreibt mit der Tenuta Giustiuni in Apulien schon seit über 100 Jahren Weinbau in den Ortschaften Faggiano, Manduria und Pulsano. Ihre Trauben hat die Familie immer an die Genossenschaften verkauft. Erst 2005 hat Giuseppe das eigene Weingut mit rund 40 Hektar gegründet und bringt nun Weine unter eigenem Etikett auf den Markt. Und damit begann eine sagenhafte Erfolgsgeschichte. Denn man hatte in den Jahrzehnten zuvor auf herrliche Weinberge gesetzt, die wundervoll reife Trauben mit der so wichtigen Frische durch die kühlenden Brisen der Winde Scirocco und Tramontana hervorbringen. Inzwischen ist Giuseppes Sohn Salvatore in den Familienbetrieb eingestiegen. Die Philosophie ist noch die gleiche. Man will ehrliche und einfache, aber doch elegante und frische Weine produzieren. Dazu ist ein nachhaltiges und naturnahes Wirtschaften gekommen. Für uns stehen die Weine der Papadopolis für ein fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis. Sie verbinden saftige Frucht mit Wärme, Schwung und Temperament!

## WEIN

Beim Primitivo Terramé vom Weingut Giustine treffen süße, volle Fruchtaromen auf eine feine Würzigkeit und ein weiches Tannin. Klingt das nicht wunderbar? Er hat diese saftige Trinkigkeit, die wir am Primitivo so lieben. Deswegen ist Terramé auch aus unserer Sicht ideal für jeden Tag – ob für ein Gläschen einfach so oder zum Essen mit Freunden.