

NEGROAMARO QVIS 2020

TENUTA GIUSTINI



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
mittleres bis dunkles Rubinrot
-



Intensität

mittel



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

sehr gut
14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: APULIEN, ITALIEN

REBSORTE: PRIMITIVO / ZINFANDEL

PREIS: 9,50 €

AROMEN:
SCHWARZE KIRSCHEN
ERDBEERE
GETROCKNETE PFLAUME
BROMBEERE
RAUCH
LAKRITZE
TEER
LEDER
TABAK

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 Giuseppees 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

Dieser intensive Negroamaro stammt von den jüngsten Weinbergen des Weinguts, welche auf lehmigen Kalkböden wachsen. Die Gärung erfolgte 8 bis 12 Tage im Stahltank. Anschließend bleibt der Wein weitere 4 Monate im Betontank und gebrauchten Holz. Heraus kommt ein fruchtbetonter und charaktvoller Wein mit Aromen von saftiger Süßkirsche, reifer Brombeere, getrockneter Pflaume und Anklängen von Granatapfel. Dazu gesellen sich würzige Noten wie Rauch, Lakritz, Leder und Tabak. Es ist ein körperreicher Wein mit zupackendem Tannin und satter Saftigkeit.