



Weingut

Der Sessantanni Primitivo von Cantine San Marzano in Apulien, stammt von über 60 Jahre alten Rebstöcken. Der weltweit anerkannte Italien-Experte Luca Maroni ist mehr als angetan vom Sessantanni und vergibt 99 von 100 Punkten. Das ist für einen Wein in diesem Preisbereich außergewöhnlich hoch. Außergewöhnlich gut ist dieser Primitivo aber auch. Nicht nur weil er aus den besonders konzentrierten Beeren der alten Primitivo-Rebstöcken produziert wird, die nur noch wenig Ertrag bringen. Auch bei der Weinbereitung wurde allerhand Aufwand betrieben: Der Sessantanni verbrachte zunächst mehrere Monate in kleinen französischen Barrique-Eichenholzfässern und wurde dann in große slowenische Eichenfässer umgefüllt. Dadurch spendete der Holzausbau viel Struktur und Langlebigkeit ohne die intensiven Fruchtaromen zu überdecken. So strotzt der Sessantanni förmlich vor Kraft und Fülle. Allerdings ohne ruppig oder anstrengend zu wirken. Denn das hochwertige Traubenmaterial und der sanfte Holzausbau verleihen ihm unendlich viel Eleganz, die auch anspruchsvolle Weinfreunde begeistern wird. Wer also die qualitative Spitze des Trendthemas Primitivo kennenlernen möchte, ist mit dem Sessantanni aus dem apulischen San Marzano bestens beraten.

Anniversario 62 Primitivo di Manduria DOC 2018

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	10.00 g/l
Säure:	4.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorten:	Primitivo

Ausbau

Barrique

Sensorik

Tiefdunkles Rubinrot, reife Heidelbeeren und Brombeeren, leicht minzig, Tabak, etwas Vanille, Rumtopf und zart kräuterwürzig, mildes Tanin mit sanfter und voller Fruchtigkeit

Passt gut zu

Wildschweinbraten mit Preiselbeerkompott, Pasta mit Geflügelleber

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Die Trauben für den San Marzano 62 Anniversario Primitivo di Manduria Riserva stammen von ausgesuchten Weinbergen in den Gemeinden Marzano und Sava in der zentralen Region der Primitivo di Manduria DOP. Die Primitivo-Rebstöcke sind mindestens sechzig Jahre alt. Der hier vorherrschende Terra Rossa-Boden ist kalkhaltig und enthält Eisenoxid. Das Klima prägt den Jahresverlauf mit hohen Temperaturen. Es gibt große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Kombiniert mit sehr geringen Niederschlägen sind dies beste Voraussetzungen für kräftige Trauben von höchster Qualität. Die überreifen Trauben erntet das Weingut von Hand. Dies geschieht ganz schonend Traube für Traube in nur kleinen Körben. Durch eine lange Mazeration gewinnen sie aus den Beerenhäuten Farb- und wertvolle Inhaltsstoffe. Weinberghefen leiten die spontane Gärung ein. Der Wein reift achtzehn Monate in Barriques aus

französischer und amerikanischer Eiche. Wer schwere, vollmundige Rote mag, wird ihn lieben....