

Neu im Sortiment !! "Der Wein zum Grillen!"

2015 TANK 32 Primitivo IGT Appassimento Camivini, Apulien, Italien

Der Tank ist die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens. Der Wein besitzt die typischen Merkmale eines Appassimentos, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und angenehme Restsüße. Im Gegensatz zu vielen anderen Appassimentos ist er sehr strukturiert und harmonisch, d.h. er ist nicht von zu viel Restzucker oder Alkohol überlagert, sondern behält eine spannungsreiche Säure und einen leichten, harmonischen Restzuckergehalt.

Das Appassimento-Verfahren ist eine Herstellungsmethode, bei der die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden. Bei dem Tank erfolgt dies am Rebstock, das heißt, die Trauben werden erst geerntet, wenn die Beeren bereits rosiniert sind und einen Großteil des Wassers verloren haben. Dafür werden spezielle Parzellen benötigt, deren Trauben besonders gut und gesund sind.

Die perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen, am Gaumen dicht und konzentriert, eine natürliche Weichheit wird von der angenehmen Restsüße getragen, der Abgang ist lang mit süßen Noten von feinem Nougat, eine beeindruckende Art die Kraft der Sonne einzufangen

Flasche € 7,90 €

www.weinhaus-buegler.de
Tel.: 0621-704296



