



Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schwemmland
Besonderes: Nur 25 mg/l SO₂.
Ungeschönt.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3.75

0,75l
IAR20602

Primitivo »Chidro« IGT Puglia

Cuturi

Primitivo. Eine »blöde« Rebsorte, die unglaublich heterogen ausreift, also in der Traube überreife und unterreife Beeren zugleich enthält. Deshalb unterscheiden sich Jahrgänge drastisch im Charakter. In Kalifornien werden Zinfandel-Trauben in vielfachen Lesedurchgängen sorgfältig ausgelesen, in Italien kennt man derartige Vitikultur nicht. Da wird der Primitivo billig maschinell geerntet. Deshalb überschwemmen restsüße Pseudo-Appassimento-Primitivos den Markt wie ein Tsunami, in denen zugesetzter Zucker richten muß, was man dem Weinbau an Arbeit vorenthielt. Ein trauriges Phänomen, das den Käufer für blöd verkauft und den Ruf der Rebsorte zerstört.

Daß Primitivo ungeschminkt ehrlicher Rotwein unverwechselbaren Charakters sein kann, demonstriert Cuturis Primitivo »Chidro«. Aus zertifiziert biologischem Anbau generiert er sein Potential. Spontan vergoren, blieb die Gärung ob der Traubenreife bei 3 Gramm Restzucker stecken. Ein natürlich durchgegorener Rotwein also, der nicht mittels Reinzuchthefen nachvergoren wurde. Was den »Chidro« von seinem kleinen Cuturi-Bruder unterscheidet, ist die späte Lese von Hand, die sich bewußt und sorgfältig nur vollreifen Trauben widmete. Der Wein spiegelt also einen ganz bestimmten Reifezustand der Trauben wider.

Das Ergebnis ist ein kraftvoller, voluminöser Rotwein, der auf die klebrig schlüpfrige Süße der Kollegen aus dem SB-Regal verzichtet, um den wahren Charakter der legendären Rebsorte in den Vordergrund zu stellen: Wuchtig samtig kommt er auf die Zunge, wagt Speck auf der Hüfte und Fülle im Mundgefühl, filigrane Säure und ein schön ziseliertes Rückgrat an Gerbstoffen verleihen ihm Halt und Kontur im Profil eines großen Primitivo. Der vereint süße Reife mit Saft und Kraft in einer Gerbstoff-Qualität, die für samtig beeriges Wohlgefühl sorgt. Ein Rotwein, der im Sommer am Grill so brilliert wie im Winter am Kamin. Solo genossen im großen Glas oder dezent gekühlt zu mediterraner Kost und feinstem Fleisch oder würziger vegetarischer Küche. Dieser ungeschminkt ehrliche Primitivo geht immer.



www.weinhalle.de