

Rosso Passito Appassimento Puglia 2019 Barbanera



Fruchtig, saftig und mit toller Länge: Dieser Best-Buy-Primitivo, der nach der Appassimento-Methode vinifiziert wurde, bringt alles mit, was ein Lieblings-Rosso braucht. Inklusive sensationellen 98 Punkten von Luca Maroni für die 2019er-Edition.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Barbanera
Region	Apulien
Rebsorte(n)	Primitivo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Mit der Traumnote von 98 Punkten setzt sich die 2019er-Edition an die Spitze einer ganzen Reihe von top-bewerteten Jahrgängen." - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Was für eine genial-genussvolle Komposition! Charmanter, fruchtiger Primitivo aus Apulien vinifiziert nach dem Appassimento-Verfahren. Das ist nicht weniger als die Quadratur des Kreises für Freunde konzentrierter und fruchtbetonter Rotweine. Denn hier werden sorgsam am Rebstock getrocknete Trauben geerntet, damit sich noch mehr Aroma in den Beeren sammelt. Das Ergebnis überzeugt und ist mit einem göttlichen Preis-Genuss-Verhältnis gesegnet. Auch der italienische Wein-Papst Luca Maroni ist begeistert und erhob diesen Appassimento in den Olymp der 98-Punkte-Weine.

Tasting Note

Eine leuchtende, violette Aura umgibt das dichte Kirschrot dieses Weines. Das Bouquet entfaltet einen intensiven Duft von saftigen Schwarzkirschen, reifen Brombeeren, eingelegten Pflaumen und milden Gewürznoten wie Vanille und Zimt. Am Gaumen ist der Wein geschmeidig mit elegantem Schmelz und einer feinen, gut eingebundenen Weinsäure. Die samtigen Tannine verleihen dem Wein im Zusammenspiel mit der runden Frucht eine mundfüllende Wärme. Ein langes, fruchtbetontes Finale weckt die Freude auf das nächste Glas!

Passt zu

Reifer Käse und lang geschmorte Fleischgerichte wie ein Brasato al Vino Rosso steigern nochmals den Genuss des Barbanera Rosso Passito Appassimento Puglia 2019!

Weingut

Das Weingut Barbanera wurde 1938 in einem der schönsten Teile der südlichen Toskana gegründet: an den Hängen des Monte Cetona rund 60 Kilometer südöstlich von Siena. Auch heute noch hat das familiengeführte Weingut seinen Sitz in dem kleinen Dorf Piazza, wo es Altero Barbanera und seine Frau Maria einst gründeten. In den frühen 1980er Jahren übernahm die Generation der Enkel mit den Brüdern Marco und Paolo Barbanera die Leitung und entwickelten den Familienbetrieb zu einer modernen Kellerei. Hinzu kamen Weinberge in Apulien und auf Sizilien, die heute zum Erfolg der Weine von Barbanera beitragen. Seit 2008 leitet mit Simona Barbanera die vierte Generation die Geschicke des Betriebs.

Vinifikation

Barbanera Rosso Passito Appassimento Puglia 2019 ist eine Assemblage, die vorwiegend aus Primitivo besteht. Ein Teil der reifen Trauben verbleibt am Rebstock und wird vom Sonnenlicht getrocknet. Die Trauben werden erst von Hand geerntet, wenn sie einen Großteil ihres Wassergehalts verloren und sich der Zucker und die Aromen konzentriert haben. Danach werden sie gepresst und bei niedriger Temperatur im Edelstahltank fermentiert und ausgebaut.