



# Syrah Appassimento 'TANK N°11' 2019 Camivini

Ein Syrah, der sich mit der ganzen Wärme Süditaliens präsentiert. Von der Appassimento-Methode inspiriert, trifft hier die Würze der Rebsorte auf den Schmelz der in der Sonne rosinierten Beeren.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Camivini</b>
Region	<b>Apulien</b>
Rebsorte(n)	<b>Syrah</b>
Geschmack	<b>halbtrocken</b>
Trinktemperatur	<b>14-16 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2024</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Wine in Black-Bewertung:

Appassimento ist ein Verfahren, um einen Teil von getrockneten Trauben bei der Weinbereitung zu verwenden. Diese Methode wird schon beim Ripasso aus dem Veneto angewendet, unter Wein-Enthusiasten ist dieser Rotwein oft sehr beliebt. Allerdings bewegen sich die Ripasso-Perlen preistechnisch oft in den oberen Regionen. Glücklicherweise ist das bei 'TANK N°11' anders: Die Syrah-Trauben stammen von besten Lagen in Apulien und wurden teilweise getrocknet, bevor sie vinifiziert wurden. Auch der neuste Jahrgang weiß wieder auf ganzer Linie zu überzeugen!

## Tasting Note

Im Glas ein dichtgewobenes dunkles Purpur mit rubinrotem Saum. Das Bouquet offeriert eine ganze Zauberkiste voller herrlicher Appassimento-Aromen mit dunklen Kirschen, Trockenfrüchten, viel Syrah-Würze und feinen Veilchen-Noten. Am Gaumen mit großer Harmonie und herrlichem Trinkfluss: weiche, einladende Tannine, würzige Struktur, sanfte Textur und jede Menge Frucht. Der Nachhall saftig, süffig, rund...ein Appassimento mit Stil.

## Passt zu

Dieser Syrah ist das Perfect Match für Schmorgerichte wie Gulasch, Ochsenschwanzragout und Irish Stew, aber auch zur vegetarischen Lasagne oder einer Moussaka passt der würzige Wein.

## **Weingut**

Camivini ist ein Projekt von Mario Minini, Spross aus der gleichnamigen Familie aus Brescia, im Norden Italiens. Das Handelshaus wurde im Jahr 1920 von Francesco Minini gegründet und investierte im Laufe der Zeit in die Kontakte mit zahlreichen Weinbauern in vielen renommierten, italienischen Anbaugebieten. Seit 1960 hat das Haus seinen Sitz in Verolanuova, auf halbem Weg zwischen Cremona und Brescia. Mit ihren Weinen aus den südlichen Regionen Sizilien, Apulien und Kampanien, sowie aus den Abruzzen, dem Veneto und aus der Toskana hat die Cantine Francesco Minini mittlerweile die internationalen Märkte erobert - gut 90 % der Gewächse werden exportiert. Mittlerweile wird das Unternehmen in dritter Generation geleitet, Mario Minini führt die Tradition seines Großvaters Francesco fort.

## **Vinifikation**

Camivini Syrah Appassimento 'TANK N°11' 2019 wurde aus 100 % Syrah erzeugt. Die Reben stammen von besten Lagen in Apulien. Gemäß der Appassimento-Methode wird ein Teil der Trauben am Rebstock hängen gelassen, um vom Sonnenlicht getrocknet zu werden. Die Beeren werden erst dann geerntet, wenn sie einen Großteil ihres Wassers verloren haben. Im Edelstahltank finden schließlich die Fermentation und der Ausbau statt.