

## TANK 32 PRIMITIVO

SKU: 11555



<b>Titel</b>	TANK 32 Primitivo IGT Appassimento
<b>Land</b>	Italien
<b>Erzeuger</b>	Camivini
<b>Region</b>	Sizilien – Apulien, Marsala
<b>Rebsorte</b>	100% Primitivo
<b>Weinbereitung</b>	Traditionelle Weinbereitung
<b>Beschreibung</b>	Dunkles, funkelndes Rotperfekte 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.
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 Jahre
<b>Säure</b>	6,00 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	14,00 %Vol
<b>Zucker</b>	14,60 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Empfehlung</b>	Ideal zu kräftigen Wildgerichten, zu Braten oder gut gereiftem Käse.



## Langtext

Die Tank-Weine sind die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens. Die Weine besitzen die typischen Merkmale von Appassimento-Weinen, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und angenehme Restsüße. Im Gegensatz zu vielen anderen Appassimentos sind die Tank-Weine sehr strukturiert und harmonisch, d.h. sie sind nicht von zu viel Restzucker oder Alkohol überlagert, sondern behalten eine spannungsreiche Säure und einen leichten, harmonischen Restzuckergehalt. Das Appassimento-Verfahren ist eine Herstellungsmethode, bei der die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden. Bei den Tank-Weinen erfolgt dies am Rebstock, das bedeutet, 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. Unser Partner Mario Minini hat eine absolute Top-Lage gekauft, in der genau das möglich ist. Auf Sizilien, östlich von Marsala, auf gut 400 Metern Höhe, wachsen die alten und besonders guten Syrah und Nero-d'Avola-Reben. Diese werden nur für dieses ganz besondere Projekt verwendet, das unter dem Weingutsnamen Camivini ins Leben gerufen wurde. Mario Minini verfolgt dieses Projekt mit besonders viel Herzblut und hat sich mit den Appassimenti einen lang gehegten Traum erfüllt. Tank N° 11 und N° 26 werden um den Tank N°32 ergänzt. Hierbei handelt es sich ebenfalls um einen Appassimento, der jedoch aus einer hervorragenden Lage aus Apulien stammt und aus Primitivo-Trauben hergestellt wird.