

VIEL NEUES AUS DEM SÜDEN

Apulien hat weintechnisch so manches zu bieten – füllige Rotweine ebenso wie frisch-salzige Weiße. Und auch das Ergebnis unserer Trophy zeigt: Es tut sich was im Absatz des italienischen Stiefels!

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Die Trulli, kleine Steinhäuschen mit kegelförmigen Dächern, sind die Wahrzeichen von Apulien. Früher waren sie Arme-Leute-Unterkünfte, heute wohnen vor allem Touristen gerne in den revitalisierten Bauten.



Fotos: Shutterstock

Apulien ist hierzulande vor allem für die rote Primitivo-Rebe (in den USA heißt sie übrigens Zinfandel) bekannt, die mächtige Rotweine mit sanftem Tannin erbringt. Darüber hinaus bietet die Region am Stiefelabsatz Italiens aber noch viele andere spannende Weine. Im Norden der Region, um Castel del Monte, sind die Sorten Nero di Troia und Aglianico vorherrschend. Bombino Nero eignet sich vorzüglich für saftige, fruchtige Roséweine. Negroamaro liefert Weine voll dunkler Fruchtnoten und charakteristischer Töne nach getrockneten Kräutern. Primitivo reift früh und erbringt mächtige, fruchtintensive Weine mit rauchig-exotischen Nuancen. Das Zentrum für Primitivo ist der Salento, der Stiefelabsatz, der das Ionische vom Adriatischen Meer trennt. Karge Böden und die beständigen Winde sorgen für beste Bedingungen. Alte, als Buschreben gezogene Weinstöcke erbringen traumhafte Qualitäten. Weitere großartige Primitivo findet man außerdem im Gebiet von Gioia del Colle im Hinterland von Bari.

Als einer der Ersten erkannte Gianfranco Fino dieses große Potenzial und hielt konsequent nach alten Weinbergen Ausschau, die andere wegen zu geringer Produktivität schon aufgeben wollten. Er begann im Jahr 2004 mit 1,3 Hektar, inzwischen bewirtschaftet er 14,5 Hektar – für hiesige Verhältnisse immer noch ein kleines Weingut. Fino und seine Partnerin Simona Natale bauen gerade an einem neuen Weinkeller mitten in den Weingärten von Manduria. Damit bekommen ihre Weine endlich einen entsprechenden Rahmen, und im neuen Gebäude ist man auch auf Besucher eingerichtet. Von Gianfranco Fino kommen die beiden besten Weine unserer Apulien Trophy. Der erste Platz geht an »ES«, einen prachtvollen Primitivo, der sich bei aller Konzentration und Kraft auch gut trinken lässt. Der zweite Platz geht an »JO«, einen kernigen und vielschichtigen Negroamaro.

Vor 20 Jahren waren die Tenute Rubino unter den Ersten, die auf die Susumaniello-Rebe setzten, eine alte, spät reifende Sorte. Das Aushängeschild von Tenute Rubino ist der Susumaniello »Torre Testa«, der den dritten Platz in unserer Trophy belegt. Geschliffen, mit frischer Frucht und feinmaschigem Tannin, steht er für eine neue Generation von Rotweinen aus Apulien. >

1. PLATZ



ES PRIMITIVO
SALENTO IGT
2018
GIANFRANCO
FINO
Elegant und
konzentriert,
präsent und
druckvoll.

97

● **Es Primitivo Salento IGT 2018**
Gianfranco Fino

16 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. Elegante, konzentrierte Nase, nach reifen Preiselbeeren und Johannisbeeren, ein Hauch Erdbeermarmelade, satte Kirsche, leichte Würze im Nachhall, sehr einladend. Am Gaumen sehr präsent, hat viel Druck, konzentriert und kompakt, baut sich langsam und in vielen Schichten auf, schöner Minz-Ton, eng gewobenes, sehr geschliffenes Tannin, enormer Nachhall.
Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Molina, Darmstadt; Caratello, St. Gallen, € 50,-

95

● **Jo Negroamaro Salento IGT 2018**
Gianfranco Fino

14 Vol.-%, NK. Leuchtend elegantes Rubin mit zart aufhellendem Rand. Herrliche, fein duftende Nase, nach Hagebutten, reifen Kirschen, einem Hauch Zedernholz, Blutorangen, im Nachhall nach Walderdbeeren. Spannt sich am Gaumen mit enormer Saftigkeit und klarer Frucht auf, kompakt und elegant, spannt sich schön und fein über die Zunge, drückt sanft auf den Gaumen, salziger Unterton, langer Abgang.
Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Molina, Darmstadt; Caratello, St. Gallen, € 50,-

94

● **Torre Testa Susumaniello Rosso Brindisi DOC 2017, Tenute Rubino**

15 Vol.-%, DIAM. Tiedunkles, sattes Granat. In der Nase lederwürzig und pfeffrig, hat etwas von Kakaopulver, dann wieder nach satten Amarenakirschen. Am Gaumen noch sehr jung, aber mit bereits schöner Dichte, spannt sich fein über die Zunge, aktuell noch etwas Holzinsatz spürbar, gute Voraussicht, herzhaft mit Nuancen von reifen Preiselbeeren und starkem Druck.
Wille, Landeck; Schelte, Köln; Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Gualtieri Vins, Plan-les-Ouates; Vini per tutti, Wien, € 45,-

93

● **Pellirosso Negroamaro Salento IGT 2016, Cantine Coppi di Coppi**

13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Granatrot. Ansprechende Nase nach reifen Schwarzen Johannisbeeren, Crème de Cassis, Holunderbeeren, getrocknete Tomate, im Nachhall nach Waldfrüchten und minimale Pfefferwürze, fein. Am Gaumen elegant und mit geschliffenem Tannin, zarter

2. PLATZ

JO NEGROAMARO SALENTO IGT 2018
GIANFRANCO FINO
Fein duftend, vielschichtig, enorm saftig und mit klarer Frucht, lange.



3. PLATZ

TORRE TESTA SUSUMANIELLO
ROSSO BRINDISI DOC 2017
TENUTE RUBINO
Lederwürzig, dicht, herzhaft, mit Nuancen von Preiselbeeren und mit sattem Druck.

Druck, schön ausgewogen, trinkt sich sehr gut, harmonisch in Ansatz und Verlauf. Man beachte den Preis!
vinicoppi.it, € 10,-

● **Don Antonio Primitivo Puglia IGT 2017, Cantine Coppi di Coppi**

14,5 Vol.-%, DIAM. Sattes Rubin. Zeigt sich in der Nase leicht balsamisch mit Noten von sehr reifer Kirsche, unterlegt von weißem Pfefferduft, dann nach Waldbeeren und etwas dunklem Leder. Am Gaumen sehr saftig und klar, spannt sich mit eng gewobenem Tannin auf, mittleres Gewicht mit gutem Trinkfluss, leicht salziges Finish.
vinicoppi.it, € 15,-

● **Vigna Pedale Castel del Monte Rosso Riserva DOCG 2015**
Torrevento

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat. Edle, feinwürzige Nase, nach reifen Himbeeren, zart nach Weihrauch, kalkiger Unterton, im Nachhall nach Holunderbeeren. Am Gaumen ausgewogen, mit Druck, zeigt saftig-kerniges Tannin, auch salzig, breitet sich weit aus, elegant, mit langem Nachhall.
Hawesko, Hamburg; Superiore, Dresden, ca. € 10,-

● **Simpotica Negroamaro Rosso Salento IGT 2016**
Garofano Vigneti e Cantine

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin. Herrliche, offenerzige Nase, nach Hagebutten und Walderdbeeren, unterlegt von zartem Zedernholz-Ton, wirkt elegant. Am Gaumen geschliffen und fein, öffnet sich mit tollem Fruchtschmelz, herzhaft und rotbeerig, gute Länge mit salzigem Finish.
Garibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Bottega del Vino, Romashorn, € 17,50

● **BIO Primitivo Riserva Gioia del Colle DOCG 2017, Fatalone**

15,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes elegantes Rubin. Duftende, blumige Nase, nach Veilchen und Walderdbeeren, deutlich nach Sternanis im Hintergrund, feine Würze. Am Gaumen mit elegantem Schmelz und saftigem Tannin, spannt sich toll auf, würzig und eigenständig, charaktervoll, mit Kraft.
Lobenberg Gute Weine GmbH, Bremen; Garibaldi, München; Real Wines, Stallikon; Cantina del Mulino, Bern, € 21,50

92

● **BIO Masso Antico Negroamaro Salento IGT 2019**
Schenk Italian Wineries

14 Vol.-%, KK. Dunkel leuchtendes Rubin. Duftende, offene Nase nach Veilchen und reifen Kirschen, im Nachhall zarte Würze mit Waldbeerduft. Zeigt sich am Gaumen saftig und ausgewogen, öffnet sich mit fruchtigem Kern, zartes, hintergründiges

Tannin, mittlere Struktur, trinkt sich sehr fein, Preis-Leistung hervorragend.
Morandell, Wörgl; Schenk, Baden Baden; Schenk S.A., Rolle, € 7,-

● **Kreos Negroamaro Rosato Salento IGT 2019, Castello Monaci**

12,5 Vol.-%, KK. Intensiv leuchtendes Dunkelrosa. In der Nase nach Grapefruit und rotem Apfel, leicht blumig und würzig. Am Gaumen sehr fruchtbetont und klar, spannt sich schön über den Gaumen, knackig, mit klarer Frucht und saftigem Verlauf, im Finale klar.
GIV Gruppo Italiano Vini Deutschland, München, € 7,90

● **Piluna Primitivo Salento IGT 2019**
Castello Monaci

14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Dunkelrubin. Offenerzige und fruchtig-blumige Nase, nach Veilchen und Waldbeeren, im Nachhall deutlich nach Blutorangensaft. Am Gaumen sehr saftig und mit klarer Frucht, auch leicht salzig, spannt sich gut auf mit leichtem Gewicht, dennoch bestimmt, noch jung, harmonisch. Preis-Leistung toll.
GIV Gruppo Italiano Vini Deutschland, München, € 7,90

● **Brunilde di Menzione Primitivo di Manduria DOC 2019**
Schenk Italian Wineries

14 Vol.-%, DIAM. Dunkles, edles Rubin. In der Nase nach reifen Waldbeeren, sehr reifen Kirschen, getrocknetem Rosenblatt und Schokoladenpulver. Am Gaumen geschliffen und fein, spannt sich harmonisch über die Zunge, hat Druck, kompakt, langer Nachhall.
Morandell, Wörgl; Schenk, Baden Baden; Schenk S.A., Rolle, € 10,-

● **Giofle Rosato Negroamaro Rosé Salento IGT 2019**
Garofano Vigneti e Cantine

12,5 Vol.-%, KK. Leuchtendes, brillantes Orangerosa. In der Nase schöne Feinwürze, nach getrockneten Orangenzesten, Zitronen und weißen Blüten, im Hintergrund leichte Himbeere. Zeigt sich am Gaumen mit feinem Schmelz und klarer Frucht, leicht salzig, gut integrierte Säure, strömt fein dahin.
Garibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Bottega del Vino, Romashorn, ca. € 10,-

● **Five Roses Salento IGT 2019**
Leone de Castris

12 Vol.-%, DIAM. Intensives, leuchtendes Altrosa. Feine und einladende Nase, nach reifem Pfirsich, gelben Früchten und Waldbeeren, unterlegt von minimaler Würze. Am Gaumen knackig und mit feiner Frucht, zieht sich schön über die Zunge, leicht salzig, mit zartbitter-animierendem Nachhall.
Brand Compendium, Delmenhorst; Hawesko, Hamburg; Superiore Dresden, ca. € 10,-

● **Lirica Primitivo di Manduria DOC 2017, Produttori di Manduria**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit aufhellendem Kern. Duftende, herzhaft-elegante Nase, nach getrockneten Hagebutten und Waldfrüchten, zarter Würzeduft. Am Gaumen saftig, herzhaft und klar mit eleganter roter Frucht, spannt sich fein auf, leichtes Salz, mit Druck, gute Länge.
cpvini.it, € 11,-

● **Villa Santera Primitivo di Manduria DOC 2019, Leone de Castris**

14,5 Vol.-%, NK. Tiedunkles Rubin. In der Nase nach reifen Kirschen und Waldfrüchten, auch leicht nach Brombeermarmelade, unterlegt von feinem Rote-Bete-Duft. Öffnet sich am Gaumen mit feinem Schmelz, herzhaft und satt, spannt sich gut auf, klare Frucht, mit Nachdruck.
Buratti, Laxenburg; Brand Compendium, Delmenhorst; Vito del Fiore, € 12,-

● **50° Vintage Salice Salentino Rosso Riserva DOC 2017, Leone de Castris**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Dunkelrubin. Sehr würzige Nase, an der Grenze zum Animalischen, Pfeffer, getrocknetes Rosenblatt, dann Amarenakirsche, im Nachhall nach eingelegten Pflaumen. Am Gaumen dann von schöner Saftigkeit und Frische gezeichnet, öffnet sich mit zartem Druck, zeigt Charakter, leicht salzig, stimmiger Gaumenverlauf.
Buratti, Laxenburg; Brand Compendium, Delmenhorst; Vito del Fiore, € 12,50

● **Sum Torreguaceto Susumaniello Salento IGT 2016, Felline**

14 Vol.-%, NK. Tiedunkles Granat. In der Nase deutlich nach reifen Kirschen und getrockneten Tomaten, dann dunkle Lederwürze, grüner Pfeffer, wirkt schön reif, im Nachhall Rumtopf. Am Gaumen mit eleganter Frucht und schönem Schmelz, zeigt sich würzig-fruchtig, gute Struktur, satt, aber nicht füllig, deutliche Fruchtsüße kommt im Finale wieder, mit Druck.
Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Weingalerie Tafel, Ravensburg; Stefan Hofer, Zürich; Mahl Wein Delikatessen, Friedberg, ca. € 11,-

● **Il Falcone Castel del Monte Rosso Riserva DOCG 2014, Rivera**

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubin. Tolle Nase, nach reifen roten Beeren und eleganter Lederwürze, auch nach Zedernholz, dann wieder nach reifen Zwetschgen, vielschichtig. Am Gaumen saftig und mit eng gewobenem Tannin, öffnet sich auf reifer Frucht, leicht salziger Unterton, im Finale lange mit minimaler Nachrocknung.
Superiore, Dresden; Garibaldi, Mpüchen; Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Andronaco, Hamburg, ca. € 18,-

● **Jaddico Rosso Riserva Brindisi DOC 2016, Tenute Rubino**

14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, aufhellendes Rubin. In der Nase offenerzige und duftig, nach Veilchen und Rosen, dann nach Himbeeren und jungen Kirschen, Hagebutten und im Nachhall nach frischen Erdbeeren. Auch am Gaumen mit feiner Frucht, mittelgewichtig, zeigt sich mit packendem Tannin und mit Druck, jugendlich, wird sich toll einpendeln.
Wille, Landeck; Schelte, Köln; Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Gualtieri Vins, Plan-les-Ouates; Vini per tutti, Wien, € 17,90

● **Luna Bianco Salento IGT 2019**
Conti Zecca

13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, sattes Grün-Gold. Würzig, offenerzige Nase, nach sattem Holzzeinsatz, gelbfruchtig, nach Vanilleschoten und sehr reifer Ananas, Banane, im Nachhall Quitte, etwas Rauch, im Nachhall weiße Blüten. Sehr fülliger Wein am Gaumen, sahnig-cremig, breitet sich gut aus, harmonisch und klar, schlägt quer, in sich stimmig, mit sattem Druck und harmonischem Verlauf.
contizecca.it, € 18,-

● **Imperio LXXIV Primitivo di Manduria DOC 2018, Feudo Croce**

14,5 Vol.-%, NK. Tiedunkles, sattes und undurchdringliches Granat. In der Nase nach reifer Amarenakirsche und getrocknetem Rosenblatt, hat was von Hagebuttentee. Zeigt sich am Gaumen mit satter Frucht, ausgewogen, leicht würzig, beachtlicher Druck mit schöner Spannung im Finish.
Horst Lehmann Getränke, Berlin, € 18,-

● **Diodoro Primitivo di Manduria DOC 2018, Cantine San Giorgio**

14,5 Vol.-%, NK. Tiefes, sattes, undurchdringliches Granat. In der Nase etwas verhallend, dunkle Beerennoten, unterlegt von kalziger Würze. Zeigt sich am Gaumen überraschend klar und trocken, leicht würzig-schokoladiger Unterton, mit knackigem Tannin gepaart, schöne Spannung, gute Länge.
Vini Bee, Stabio; Gebrüder Weber GmbH, Trier, € 20,-

● **Senatore Primitivo Gioia del Colle DOC 2015, Cantine Coppi di Coppi**

13,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Dunkelrubin. Zeigt sich am Gaumen mit würzig-vegetabilen Nuancen, nach roter Paprika und Cassis, auch etwas Tomatenblatt, im Nachhall wiederum Waldbeeren und helles Leder. Am Gaumen griffig und zupackend, sehr saftig und klar, salzig, mit toller Spannung, eleganter Primitivo, schlägt etwas quer, gute Länge.
vinicoppi.it, € 24,-

● **Ottagono Nero di Troia Castel del Monte Riserva DOCG 2014, Torrevento**

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat. Eröff-

net sich in der Nase mit satter Lederwürze, herzhaft und würzig, Holunderbeere im Nachhall. Zeigt sich am Gaumen geschliffen und mit saftigem Tannin, kernig, von mittlerem Gewicht, im hinteren Bereich minimale Nachzehrung.
torrevento.it, € 24,-

● **Puer Apuliae Nero di Troia Riserva Castel del Monte DOCG 2014, Rivera**

14 Vol.-%, NK. Elegantes, leuchtendes Rubin mit aufhellendem Rand. Elegante Nase, zart vegetabil, nach Preiselbeeren, Efeu, Cassis, dann ein Hauch pinke Grapefruit, kalter Rauch, im Nachhall feinwürzig. Am Gaumen frisch und mit eng gewobenem Tannin, zeigt sich elegant und druckvoll, deutlich salzig mit roter Beerenfrucht, gute Länge, zarte, minimale Nachrocknung.
Superiore, Dresden; Bindella, Zürich; Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Andronaco, Hamburg € 28,-

● **Nero Rosso del Salento IGT 2017**
Conti Zecca

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubin. In der Nase von mittlerer Intensität, gibt zarte Holznuancen preis, elegant und feinwürzig, zarte Kirsche im Nachhall. Am Gaumen mit schöner Dichte und saftigem Kern, zeigt sich kompakt und druckvoll, nicht zu laut, gut eingependelt, leicht salziges Finish.
contizecca.it, € 30,-

● **Sonetto Primitivo di Manduria Riserva DOC 2015**
Produttori di Manduria

16 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit aufhellendem Rand. In der Nase zunächst leicht balsamisch, ledrig und zart würzig, auch mineralischer Unterton nach nassem Stein und Teer, im Hintergrund dunkle Beeren. Am Gaumen mit toller Dichte, geschliffen und eng gewoben, nicht zu füllig, zeigt sich ausgewogen und harmonisch im Verlauf.
cpvini.it, € 32,-

91

● **Masso Antico Primitivo Salento IGT 2019, Schenk Italian Wineries**

14 Vol.-%, DIAM. Sattes, dunkles Rubin. In der Nase nach reifen Waldbeeren und Brombeeren, im Hintergrund auch etwas Grafit. Am Gaumen mit schöner Dichte ausgestattet, leichte Süße, zeigt herzhaften Schmelz mit reifer Frucht, sanfter, aber bestimmter Nachdruck.
Morandell, Wörgl; Schenk, Baden Baden; Schenk S.A., Rolle, € 6,-

● **Sentieri Infiniti Primitivo Puglia IGT 2019, Cantine San Giorgio**

14 Vol.-%, DIAM. Dunkles, volles Granat. In der Nase sehr fruchtbetont, nach reifer Brombeere und Cassis, hat im Nachhall etwas Zedernholz, Erdbeermarmelade. Am

Gaumen ebenso fruchtbetont, gute Harmonie, mittleres Gewicht mit saftigem Kern, Preis-Leistung toll.

Vini Bee, Stabio; Gebrüder Weber GmbH, Trier, € 8,-

● **Vivo Primitivo Salento IGT 2019 Romaldo Greco**

13 Vol.-%, KK. Sattes, dunkles Rubin mit aufhellendem Rand. In der Nase zunächst leicht balsamisch-minzig, dann nach reifen Erdbeeren und reifen Himbeeren. Am Gaumen saftig und mit klarer Frucht, kühler Stil, von mittlerem Gewicht und hohem Trinkfluss, macht Spaß.

La Couleur du Vin, Giviziez; Brussolo Vino, München, € 8,90

● **Eloquenzia Rosso Copertino DOC 2016, Garofano Vigneti e Cantine**

12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, aufhellendes Rubin. Würzige Noten in der Nase, nach Spontangärung, leicht hefig-animalisch, nicht zu invasiv, dann nach Grafit und Teer, im Nachhall dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen betont würzig, öffnet sich auf Preiselbeerfrucht, kompakt und mit griffigem Tannin, hat einen eigenen Charakter, am besten vor dem Genuss lüften.

Garibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Bottega del Vino, Romanshorn, € 9,90

● **Alice Verdecia Salento IGT 2019 Produttori di Manduria**

13 Vol.-%, NK. Helles, leuchtendes Strohgelb. Frische, duftige Nase, nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten, jugendlich und fein. Am Gaumen ausgewogen und salzig, spannt sich knackig auf, irgendwie herzhaft, mit guter Länge.

cpvini.it, € 10,-

● **Ghenos Primitivo di Manduria DOC 2017, Torrevento**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat. Herzhafte, süßlich anmutende Nase, reife Erdbeeren, Himbeergelee, hat etwas von Vanilleschote, im Nachhall Zedernholz. Am Gaumen ausgewogen und mit klarer, präsenter Frucht, kernig, mit Spannung, trinkt sich ausgewogen und fein.

torrevento.it, € 11,-

● **Giancòla Malvasia Bianca Salento IGT 2019, Tenute Rubino**

13,5 Vol.-%, DIAM. Strohgelb. Feine Nase nach Banane und Ananas, Pink Grapefruit. Am Gaumen mit saftiger, knackiger Säure, spannt sich in Kombination mit gelber Frucht schön auf, leicht salzig, in sich stimmig und harmonisch.

Wille, Landeck; Schelte, Köln; Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Gualtieri Vins, Plan-les-Ouates; Vini per tutti, Wien, € 13,50



● **Santa Croce Salice Salentino Riserva DOC 2016 Vigneti Reale**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes Dunkelrubin. In der Nase sehr würzig-ledrig, deutlich nach Malz und Kaffeesatz, braucht viel Zeit und Luft, am besten dekantieren. Dann reife Beerenfrucht, gepaart mit leicht rauchigen Nuancen. Zeigt sich am Gaumen mit toller Dichte und rotbeerigem Kern, auch würzig, zarter Druck, eng gewobenes Tannin gibt Halt.

● **Primitivo di Manduria DOC 2019 Felline**

14 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin mit Granat. Herzhafte und fruchtbetonte Nase, nach reifen Himbeeren, Brombeeren und jungen Kirschen, dann Rote Johannisbeeren, leichte Blume, fein. Am Gaumen ebenso fruchtbetont mit kühlem Kern und klarem Verlauf, junges Tannin, leicht salzig, auch saftig, im Nachhall kernig.

Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Weingalerie Tafel, Ravensburg; Stefen Hofer, Zürich; Mahl Wein Delikatessen, Friedberg, € 15,-

● **Calafuria Rosato IGT 2019 Tormaresca**

12 Vol.-%, NK. Helles Rosarot. Feine, duftige Nase mit würzigem Unterton, reife Kirsche, getrocknete Tomate, Himbeere. Am Gaumen mit klarer Frucht und gut integrierter Säure, spannt sich schön auf, knackig und saftig, guter Sommerwein.

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 15,-

● **Rifugio Primitivo Salento IGT 2018 Conti Zecca**

14 Vol.-%, DIAM. Dunkles, leuchtendes Rubin. In der Nase deutlich würzig, nach Leder, Tabak, schwarzem Pfeffer und sehr reifen Amarenakirschen, im Nachhall feine Holzwürze. Breitet sich am Gaumen ent-

schlossen aus, mit Druck, dicht gewobenes Tannin, im Nachhall dunkle Frucht mit minimaler Nachzehrung.

contizecca.it, € 15,-

● **Liranu Negroamaro Riserva Leverano DOC 2017, Conti Zecca**

14,5 Vol.-%, DIAM. Dunkel leuchtendes Granatrot. In der Nase sehr holzwürzig, buttrig-malzige Töne, auch geröstete Haselnuss, dann nach Brioche, im zweiten Anriechen nach dunklen Beeren und Kirschkompost. Am Gaumen mit packendem Tannin und feiner Säure, gute Frische, breitet sich prompt aus, dunkelbeeriger Kern, auch leicht salzig, mit einem kleinen Tick Nachzehrung.

contizecca.it, € 15,-

● **Primitivo di Manduria DOC 2017 Tenute Rubino**

14 Vol.-%, DIAM. Aufhellendes Granat. Aktuell noch sehr verschlossen in der Nase, nur sanft nach Kirschen und einem Hauch Würze. Zeigt sich am Gaumen mit kompakter Fruchtsüße und mittelgewichtigem Körper, saftig und griffig im Tannin, noch sehr jung, unbedingt liegen lassen, zeigt aber Potenzial.

Wille, Landeck; Schelte, Köln; Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Gualtieri Vins, Plan-les-Ouates; Vini per tutti, Wien, € 15,50

● **BIO Ratino Bombino Puglia IGT 2019 Coppadoro**

13 Vol.-%, DIAM. Helles Grün gelb. Frische, duftige Nase, nach Limetten und frisch angeschnittenem Apfel, blumig, jugendlich. Am Gaumen fruchtbetont nach weißem Pfirsich, zeigt leichten Schmelz, auch salzig, von mittlerer Struktur, in sich harmonisch, eignet sich gut zu Fisch.

Archetti, Basserdorf; Vinars, München; DM Vini, Emmen, € 16,-

● **Bacca Rara Bombino Bianco Chardonnay Puglia IGT 2019, Torrevento**

13 Vol.-%, DIAM. Helles Strohgelb. Frisch

anmutende, jugendliche Nase, nach jungem Apfel, frischer Birne und weißem Pfirsich, etwas weiße Blüte. Am Gaumen sehr fruchtig, ausgewogen, zeigt einen leichten Muskat-Ton im Nachhall, harmonisch und leicht salzig im Finish.

torrevento.it, € 16,-

● **Elegia Primitivo di Manduria Riserva DOC 2016, Produttori di Manduria**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes Dunkelrubin. Offenherzige und sehr einladende Nase, nach Walderdbeeren, Himbeeren, zarter Würze und Blutorangen, im Nachhall nach Hagebutten. Zeigt sich am Gaumen mit klarer, roter Frucht, schönes Spiel, auch saftig mit eng gewobenem Tannin, zarter Druck, im Finale minimal belegend.

cpvini.it, € 18,-

● **Stibadium Nero di Troia Riserva Puglia IGT 2014, Coppadoro**

14,5 Vol.-%, NK. Elegantes, leuchtendes Granatrot. In der Nase nach reifen, roten Beeren, ein Hauch Unterholz, im Nachhall nach Grafit. Am Gaumen mit feinen, reifen Fruchtnoten, nach Preiselbeeren und Kirschen, eng gewobenes Tannin, öffnet einen tollen Fächer, leichte Salzigkeit, angenehme Länge, zarte, feine Nachzehrung.

Archetti, Basserdorf; Vinars, München; DM Vini, Emmen, € 44,-

● **Abbasco Primitivo di Manduria IGT 2016, Ionis**

14 Vol.-%, DIAM. Sattes Granat. In der Nase sehr holzlastig, geht ins Malzige, Karamellzucker, dunkle Beerenfrucht, Bitterschokolade. Am Gaumen dann in sich stimmig, breitet sich mit süßlichem Holz-Touch aus, mächtig, mit Druck, herzhafter Verlauf mit dunklem Kern, zeigt sich in sich stimmig, etwas für Liebhaber von Biberweinen.

South Wines, Orbe; Markus Saletz Lieblingsweine, Reutte; Wein Konzept, Köln; Winers, Wiener Neustadt, Preis: k. A.

● **Casteldrione Nero di Troia Puglia IGT 2017, D'Alfonso del Sordo San Severo (FG)**

14 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubin mit zart aufhellendem Rand. Zeigt in der Nase schöne Würzenoten, nach reifen Brombeeren und Waldfrüchten, im Nachhall nach Unterholz. Am Gaumen kompakt und mit feinwürzigem Unterton, schöner Schmelz, dunkle Beerenfrucht, saftig, schöne Länge.

dalfonsodelsordo.it, € 9,-

! **Weitere aktuell**
verkostete Weine unter
falstaff.com/apulien2020