



VARVAGLIONE, Apulien

Seit drei Generationen existiert das Familienunternehmen **Varvaglione**, doch erst seit Beginn dieses Jahrtausends vermarktet Cosimo Varvaglione den Wein in nennenswerter Menge in Flaschen. Er hat das Riesenpotenzial erkannt, das in den Weinbergen südlich von Taranto steckt. Schon die Griechen haben hier Wein angebaut, und zahlreiche Zeugnisse der Magna Graecia sind in dieser Region zu bewundern. Den beiden wichtigsten Rebsorten Apuliens, **Primitivo** und **Negroamaro**, traut Mimmo Varvaglione noch weit mehr zu, als nur wohlwollende Anerkennung durch internationale Weinprofis. "Sie haben das Zeug zur internationalen Spitzenklasse", meint er. Die Verleihung der **Drei Gläser** (Tre Bicchieri) des **Gambero Rosso** für seine Weine scheint seine Einschätzung zu bestätigen.



Entsprechend umfangreich hat er in eine neue Kellerei investiert, wie viele große Weinunternehmen aus dem Norden Italiens (z.B. Antinori) auch. Diese Investitionen in moderne Kellertechnik haben seitdem für deutliche Qualitätssprünge gesorgt. Überzeugen Sie sich!

Cosimo Varvaglione Primitivo 2021

Handverlesene Beeren der ältesten Rebstöcke werden sorgfältig selektioniert und lange vergoren. Die Erträge sind niedrig, entsprechend hoch die Qualität. Tiefdunkel in der Farbe und das tiefgründige, intensive Bukett nach dunklen Beeren, Lakritze und Vanille mit Toastaromen geben ernste Hinweise, mit welchem Anspruch Cosimo Varvaglione diesen Wein produziert: Er soll zu den besten Primitivo Italiens zählen. Das bestätigt sich am Gaumen: Hoch konzentriert, kraftvoll, wuchtig, aber ohne Schwere zeigt er eine großartige Frucht von reifen Brombeeren, Kirschen und Pflaumenmus, die von einer geballten Ladung feinsten Tannine begleitet werden. Das Holz unterstützt auf feinste die Struktur. Er endet grandios mit viel Schmelz, Samtigkeit und perfekt gereifter Frucht. Ganz stark!



Weinsorte:	
Trinken bis:	2029
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  