



Gegründet im Jahre 2004 wird unser WEIN-MUSKETIER dieses Jahr 10 Jahre alt.

Anlässlich unserer Jubiläums-Feierlichkeiten stellen wir Ihnen jeden Monat einen Jubiläumswein vor.

Alle Jubiläumsweine zeichnen sich dadurch aus, dass sie Lieblingsweine unserer Kunden und Bestseller in unserem Sortiment sind.



## Unser Jubiläumswein im April !

Ein Lieblingswein unserer Kunden,  
ein Bestseller im Sortiment.

### 2012 Primitivo • IGP Puglia Cantine San Giorgio

Schon 1962 wurde die Cantine San Giorgio als Kooperative in Apulien gegründet. 2009 wurde sie dann von der Familie Tinazzi übernommen, die bereits in Venetien einen ausgezeichneten Ruf als Weinerzeuger besitzt. Seitdem wird das Potential der autochthonen Rebsorten voll ausgeschöpft. Die bekannteste Rebsorte dieser Region ist die Primitivo, die mit dem kalifornischen Zinfandel identisch ist. Aus dieser begehrten Edelrebe vinifizierte der junge Weinmacher Vito Luccarelli einen kräftigen Rotwein: Bereits die dunkelrote, fast schwarze Farbe verrät seine dichte Struktur. Sein Charakter ist geprägt von Aromen, die an dunkle Waldbeeren, Amarenakirschen und schwarze Oliven erinnern. Die vollmundige Frucht ist eingebunden in samtig weiche Gerbstoffe und klingt im Mund lange nach. Ein Wein, der gut zu einem Rinderschmorbraten in Rotweinsauce oder Ochsenchwanzragout mündet. Wenn es schnell gehen muss auch zu einem Rindersteak mit Tomaten und Knoblauch in der Pfanne gebraten. Oder einfach nach dem Essen zum Relaxen...

Region: Apulien - Süditalien • Weinmacher: Vito Luccarelli, Cantine San Giorgio • Rebsorten: Primitivo 100% • Boden: Schwemmland  
Alkohol: 14 % Vol. • Ausbau: In Edelstahl  
Optimaler Genuss: Bei 16 - 18 °C jetzt bis 2017  
Küche: Zu Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, Ochsenchwanzragout, Käse



IT0312-2012 € 6,95 (€ 9,27/L)