



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 Oktober !



Ein Lieblingswein unserer Kunden, ein Bestseller im Sortiment.

Top-Primitivo zum Selberzapfen 3 Liter Primitivo 'Il Galante' • IGP Puglia

Die Schnelligkeit des Primitivo gereicht ihm zum Nachteil, denn weil die Traube sehr früh reift und als erste im Weinberg gelesen wird, nannte man sie in Italien 'Primo'. Mit der Zeit entwickelte sich daraus Primitivo. Ein Name, der nicht unbedingt zum Kennenlernen motiviert. Ist diese erste Hürde genommen, dann holt ein guter Primitivo sehr schnell wieder auf. Spätestens, wenn man ihn probiert hat. **Mit den typischen Aromen von dunklen Waldbeeren und Zimt, der leicht erhöhten Restsüße und den geschmeidigen Gerbstoffen ist er der ideale Sofa-**

wein. Über die Herkunft des Primitivo gibt es viele Vermutungen. Wahrscheinlich kommt die Rebsorte ursprünglich aus Kroatien, und ist von dort über Österreich in die USA gewandert und auf direktem Weg nach Süditalien. Amerikanische Wissenschaftler fanden 2001 in der Rebsorte Crljenak, die aus kroatisch-ungarischem Grenzgebiet stammt, die gleiche DNA wie in Primitivo und Zinfandel. Die zwei Hauptanbaugebiete des Primitivo sind heute die sonnenverwöhnten Regionen Apulien in Süditalien und Kalifornien in den USA – dort unter dem Namen Zinfandel.

Unser Primitivo 'IL GALANTE' im 3 Liter Weinschlauch ist ein unkomplizierter und animierender Rotwein für jeden Tag, der die positiven Seiten dieser Rebsorte voll zum Ausdruck bringt: Dunkelrote Farbe mit violetterm Rand. In Bukett und Geschmack dominiert die pure füllige Frucht mit Aromen, die an reife Walderdbeeren und Bergkirschen erinnern. Im Finale mit einem Hauch von Würze (Zimt, Gewürznelken) und geschmeidigen Tanninen klingt dieser Primitivo sehr harmonisch aus.

Jahrgang: 2013 • Region: Apulien, Italien • Winzer: Ilario Ensini • Rebsorten: Primitivo 100% • Ausbau: In Edelstahl
Optimaler Genuss: Bei 18 °C jetzt.

Küche: **Idealer Sofawein!** Und er schmeckt sehr gut zu Gerichten mit süßen und exotischen Aromen.

Z.B. Wildgerichte mit Preiselbeeren, oder Gans mit Äpfeln und Maronen. Probieren Sie mal eine amerikanische Enten-Pizza! Tauschen Sie das klassischen Pizzarezept aus gegen geschnittene Entenbrust, karamalisierte Zwiebeln und Rosmarin.

IT0320-2013 € 15,95 pro Liter € 5,32