

Primitivo di Puglia IGT Mucchietto

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Pasqua
Art. Nr.: 105.165

Herkunftsland: Italien
Region: Venetien

Weingut / Erzeuger

Pasqua gehört zu den bekanntesten Familienweingütern Venetiens und steht seit 1925 für hochwertige Weine aus dem Raum Verona. In mittlerweile dritter Generation geführt, verbindet das Weingut die große Weintradition Norditaliens mit einer modernen, internationalen Ausrichtung. Unter dem Leitgedanken -House of the Unconventional- hat sich Pasqua weit über die Grenzen Italiens hinaus einen Namen gemacht und gilt heute als einer der innovativsten Botschafter des Veneto. Dabei stehen Herkunft, Qualität und eine eigenständige Stilistik stets im Mittelpunkt.

Die Heimat des Weinguts liegt in Verona, dem Herzen des Valpolicella-Gebiets. Hier entstehen einige der berühmtesten Rotweine Italiens. Pasqua verfügt über langjährige Erfahrung im Umgang mit den traditionellen Rebsorten Corvina, Rondinella und Corvinone und zählt zu den anerkannten Spezialisten für Amarone und Ripasso. Das Zusammenspiel aus den kalkhaltigen Hügeln Venetiens, dem Einfluss des Gardasees und der sorgfältigen Selektion der Trauben bildet die Grundlage für Weine mit Tiefe, Eleganz und regionalem Charakter.

Besonders stark präsentiert sich Pasqua im Segment der Valpolicella-Weine. Der Valpolicella DOC Superiore Black Label, der Valpolicella DOC Superiore Ripasso Black Label sowie der Amarone della Valpolicella DOCG Black Label zeigen eindrucksvoll die unterschiedlichen Facetten dieser berühmten Herkunft. Vom fruchtbetonten, vielseitigen Speisenbegleiter über den kraftvollen Ripasso bis hin zum komplexen Amarone bietet Pasqua Fachhändlern und Gastronomen eine schlüssige Qualitätsleiter innerhalb einer der bekanntesten Weinregionen Italiens.

Ergänzt wird das Sortiment durch den Pinot Grigio delle Venezie DOC Black Label, der den modernen, frischen Stil Venetiens verkörpert, sowie den Bianco Veneto IGT "Superfluo", der mit seiner eigenständigen Interpretation regionaler Weißweintradition neue Akzente setzt. Der Rosé 11 Minutes zählt zu den bekanntesten Weinen des Hauses. Sein Name verweist auf die lediglich elfminütige Maischestandzeit, die für seine elegante Farbe und seinen feinen Charakter verantwortlich ist. Mit seiner modernen Ausstattung und seinem hohen Wiedererkennungswert hat sich der Wein zu einem internationalen Erfolg entwickelt und spricht insbesondere jüngere, qualitätsorientierte Zielgruppen an.

Eine besondere Rolle im Sortiment nimmt zudem der Mucchietto Primitivo di Puglia IGT ein. Obwohl außerhalb Venetiens beheimatet, ergänzt er das Portfolio um einen beliebten, zugänglichen Rotweinstil, der die hohe Nachfrage nach fruchtbetonten und geschmeidigen Primitivo-Weinen bedient.

Pasqua vereint damit alles, was ein erfolgreiches Sortiment im Fachhandel und in der Gastronomie benötigt: die Strahlkraft eines traditionsreichen Familienunternehmens, die Bekanntheit der Herkunft Verona und Valpolicella, starke Marken wie Black Label und 11 Minutes sowie Weine, die vom unkomplizierten Einstieg bis zum prestigeträchtigen Amarone überzeugen. Die klare Positionierung, die hohe Wiedererkennbarkeit und die konstante Qualität machen Pasqua zu einem verlässlichen Partner für moderne Weinprogramme und anspruchsvolle Genießer gleichermaßen.

Beschreibung

Die vollreifen Primitivo-Trauben werden bei optimaler Reife gelesen und temperaturkontrolliert vergoren. Ein Teil des Weins reift anschließend auf Holz, wodurch zusätzliche Fülle und weiche Tannine entstehen. Der Fokus liegt auf Fruchtintensität, Geschmeidigkeit und Sortentypizität.

Farbe:	tiefes Purpurrot
Rebsorte:	Primitivo
Charakteristik:	die Nase wird geprägt von reifen Brombeeren, Schwarzkirschen, Pflaumen und einem Hauch Vanille, am Gaumen entfalten sich saftige dunkle Früchte, begleitet von weichen Tanninen und einer angenehmen Würze, die für hohen Trinkgenuss sorgt, die Fruchtnoten begleiten den Wein bis zum Schluss und werden von feinen Gewürzanklängen ergänzt
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	12,1 g/l
Gesamtsäure:	6,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Passt hervorragend zu gegrillten Rindersteaks mit mediterranen Kräutern. Ebenso harmonisiert er mit einer vegetarischen Auberginen-Pasta mit Tomatenragout und Pecorino.

Stand: 15.06.2026 22:37 Uhr