

TANK 32 Primitivo Puglia IGT Appassimento

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Camivini
Art. Nr.: 117.015

Herkunftsland: Italien
Region: Sizilien, Venetien, Apulien
Ort des Gutes: Marsala



Auszeichnungen

Mundus Vini: Silber (Jg. 2016)
Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2015)
Luca Maroni: 92 Punkte (Jg. 2017)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2019)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2020)
Mundus Vini: Silber (Jg. 2017)

Weingut / Erzeuger

Das Appassimento-Verfahren, bei dem die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden, wird bei den Tank-Weinen direkt am Rebstock durchgeführt. Dies bedeutet, dass die Trauben erst geerntet werden, wenn sie bereits zu Rosinen geworden sind und einen Großteil des Wassers verloren haben. Dieses aufwendige Verfahren erfordert besonders gesunde Trauben aus Top-Lagen. Genau solche Lagen hat der italienische Winzer Mario Minini für sein Herzensprojekt in ganz Italien herangezogen.

Mario ist eine leidenschaftliche Persönlichkeit im italienischen Weinbau. Er hat mehrere Weingüter in ganz Italien und ist bekannt für seine aufstrebenden Projekte. Seine Familie hat eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte in Italien, und seine Weine sind weltweit bekannt. Er vereint Tradition und moderne Technik und hat mit der Erzeugung von Weinen einen langgehegten Traum erfüllt. Sein Großvater, Francesco Minini, gründete 1920 die Cantine Francesco Minini südlich von Brescia und produzierte Weine aus dem Trentino. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das zerstörte Gut liebevoll wieder aufgebaut. Mario Minini setzte die Arbeit seines Großvaters und seines Vaters fort, suchte jedoch auch nach neuen Herausforderungen. An seiner Seite hat er dafür stets seinen Neffen Franco Minini, der in den letzten Jahren immer näher an das Familien-Imperium herangeführt wurde.

Die Weine der Tank-Serie stellen eine moderne Umsetzung des traditionellen Appassimento-Verfahrens dar. Sie zeichnen sich durch ihre typischen Merkmale aus, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und angenehme Restsüße. Im Gegensatz zu vielen anderen Appassimentos behalten sie eine spannungsreiche Säure und einen leichten, harmonischen Restzuckergehalt bei. Die Idee ist simple: regionstypische italienische Rebsorten im Appassimento Style modern interpretiert. Die Trauben des TANK N°11 Syrah, des N°26 und des N°57 Grillo stammen aus Sizilien von ausgewählten Lagen östlich von Marsala. Die Trauben des TANK N°73 Merlot reifen im IGT Veneto und der berühmteste Vertreter dieser Reihe, der TANK N°32 Primitivo stammt standardgemäß aus Apulien. Ein beeindruckende Weinlinie mit Kultcharakter!

Beschreibung

Farbe:	dunkles, funkelndes Rot
Rebsorte:	Primitivo
Charakteristik:	im Bouquet intensive Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Datteln und Feigen, begleitet von einer feinen Rosinennote und würzigen Nuancen, am Gaumen dicht und konzentriert mit samtiger Textur, die natürliche Weichheit harmonisiert mit der angenehmen Restsüße, klingt lang und voluminös aus mit Noten von feinem Nougat und einer warmen, sonnenverwöhnten Fülle
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	12 g/l
Gesamtsäure:	5,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

ideal zu kräftigen Wildgerichten, zu Braten oder gut gereiftem Käse

Stand: 13.06.2026 16:29 Uhr