

## TANK 32 Primitivo IGT Appassimento

Jahrgang: 2018  
Erzeuger: Camivini  
Art. Nr.: 117.015

Herkunftsland: Italien  
Region: Sizilien - Apulien  
Ort des Gutes: Marsala



### Auszeichnungen

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

---

### Weingut / Erzeuger

Die Tank-Weine sind die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens. Die Weine besitzen die typischen Merkmale von Appassimento-Weinen, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und angenehme Restsüße. Im Gegensatz zu vielen anderen Appassimentos sind die Tank-Weine sehr strukturiert und harmonisch, d.h. sie sind nicht von zu viel Restzucker oder Alkohol überlagert, sondern behalten eine spannungsreiche Säure und einen leichten, harmonischen Restzuckergehalt.

Das Appassimento-Verfahren ist eine Herstellungsmethode, bei der die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden. Bei den Tank-Weinen erfolgt dies am Rebstock, das bedeutet, die Trauben werden erst geerntet, wenn die Beeren bereits rosiniert sind und einen Großteil des Wassers verloren haben. Dafür werden spezielle Parzellen benötigt, deren Trauben besonders gut und gesund sind. Unser Partner Mario Minini hat eine absolute Top-Lage gekauft, in der genau das möglich ist. Auf Sizilien, östlich von Marsala, auf gut 400 Metern Höhe, wachsen die alten und besonders guten Syrah und Nero-d'Avola-Reben. Diese werden nur für dieses ganz besondere Projekt verwendet, das unter dem Weingutsnamen Camivini ins Leben gerufen wurde. Mario Minini verfolgt dieses Projekt mit besonders viel Herzblut und hat sich mit den Appassimenti einen lang gehegten Traum erfüllt. Tank N° 11 und N° 26 werden um den Tank N°32 ergänzt. Hierbei handelt es sich ebenfalls um einen Appassimento, der jedoch aus einer hervorragenden Lage aus Apulien stammt und aus Primitivo-Trauben hergestellt wird.

### Beschreibung

Farbe: dunkles, funkelndes Rot  
Rebsorte: Primitivo  
Charakteristik: perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen, am Gaumen dicht und konzentriert, eine natürliche Weichheit wird von der angenehmen Restsüße getragen, der Abgang ist lang mit süßen Noten von feinem Nougat, eine beeindruckende Art die Kraft der Sonne einzufangen  
Ausbau: Der Wein wurde im hölzernem Gärtank ausgebaut  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	14,6 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

ideal zu kräftigen Wildgerichten, zu Braten oder gut gereiftem Käse

Stand: 13.05.2019 10:41 Uhr