

VARVAGLIONE, Apulien



Seit drei Generationen existiert das Familienunternehmen **Varvaglione**, doch erst seit Beginn dieses Jahrtausends vermarktet Cosimo Varvaglione den Wein in nennenswerter Menge in Flaschen. Er hat das Riesenpotenzial erkannt, das in den Weinbergen südlich von Taranto steckt. Schon die Griechen haben hier Wein angebaut, und zahlreiche Zeugnisse der Magna Graecia sind in dieser Region zu bewundern. Den beiden wichtigsten Rebsorten Apuliens, **Primitivo** und **Negroamaro**, traut Mimmo Varvaglione noch weit mehr zu, als nur wohlwollende Anerkennung durch internationale Weinprofis. "Sie haben das Zeug zur internationalen Spitzenklasse", meint er. Die Verleihung der **Drei Gläser** (Tre Bicchieri) des **Gambero Rosso** für seine Weine scheint seine Einschätzung zu bestätigen.

Entsprechend umfangreich hat er in eine neue Kellerei investiert, wie viele große Weinunternehmen aus dem Norden Italiens (z.B. Antinori) auch. Diese Investitionen in moderne Kellertechnik haben seitdem für deutliche Qualitätssprünge gesorgt. Überzeugen Sie sich!

Paralupi Apassimento 2023



Der Paralupi wird aus 60% Negroamaro, 30% Primitivo und 10% Malvasia Nera erzeugt. Die Trauben bleiben 20 Tage länger am Stock, um durch die Verdunstung von Wasser die Aromen, Zucker, Mineralien und Säure zu konzentrieren. Nach der Handlese und Selektion werden die Trauben entrappt und die Beeren kalt mazeriert. Gärung und anschließende Mazeration dauern 20 bis 25 Tage. Der Ausbau erfolgt über 6 Monate in Barriques. Tiefdunkel in der Farbe, mit intensivem Bukett nach Brombeer- und Kirschmarmelade, dezente Röstaromen, Vanille, Kräuter und Tabak komplettieren den Duft. Am Gaumen startet er überraschend trocken und etwas zurückhaltend, nimmt dann aber gewaltig Fahrt auf und zeigt eine sehr reife, leicht süßliche Frucht von dunklen Beeren, das Tanningerüst ist stark, er macht viel Druck am Gaumen und endet als überzeugender Wein mit großer Länge. So kann auch ein Apassimento begeistern!

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	