



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Aleggio Primitivo Appassimento Puglia IGP



Der Primitivo Aleggio stammt aus der süditalienischen Weinbauregion Apulien. Stolz steht die schwere Flasche mit ihrem eleganten Etikett da. Es ist kein Zufall, dass Flugpionier Wilbur Wrights Maschine das Etikett ziert, denn der Primitivo Aleggio ist einerseits ein echter Überflieger und andererseits auch eine Pionierleistung der Winzer, die diesen edlen Tropfen kreiert haben. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, nachdem diese am Stock - nach der Appassimento Methode - leicht angetrocknet sind. Diese aufwändige Praktik wird auch bei der Herstellung von Amaronone angewandt. Durch das Verfahren wird der Aleggio voller, aromatischer und extraktreicher. Der anschließende Barriqueausbau verleiht dem Primitivo zusätzliche Komplexität und verfeinert ihn. Im Glas präsentiert sich der Aleggio mit einer frischen, kräftigen, purpurroten Farbe. In der Nase ist der Primitivo reintonig, mit wuchtigen Aromen und einem komplexen Bouquet. Verführerische Röstaromen, Noten von Sauerkirsche, Pflaume und getrockneten Früchten begeistern die Sinne. Dezent eichenholznotig, etwas Rauch, Kaffee, Tabak und Karamell runden den Eindruck gekonnt ab. Im Gaumen gefällt der Aleggio mit seiner geschmeidigen Säure und den gut eingebundenen Gerbstoffen. Im Rückgeruch wiederum getrocknete Früchte, Dörrpflaumen, Gewürznoten, etwas rauchige Röstaromen, Vanille und Kaffee, gepaart mit einer wunderbaren, nicht allzusüssen Frucht. Der Aleggio hat einen mittellangen Abgang und ist ein mittelschwerer Primitivo, der sich sehr angenehm trinken lässt. Servieren Sie ihn zwischen 16 - 18° C zu Käse und Fleischplatten, Pizza, Teigwarengerichten, Grilladen aller Art, zur Tex-Mex- und Cajun Kitchen oder ganz einfach als Solisten. In einem guten Keller kann der Primitivo Aleggio ohne weiteres noch bis zu fünf bis acht Jahre lang gelagert werden.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen