



Urlaub im Glas

BRINDISI - Der Primitivo aus Apulien ist für deutsche Gaumen aktuell einer der beliebtesten Rotweine Italiens. Sein Name kann jedoch schnell in die Irre führen, nicht zuletzt, da vielerorts mittelmäßige Qualitäten angepriesen werden. Schon deshalb sollte man beim Kauf eines Primitivo peinlich genau darauf achten, wer ihn produziert hat. Dass die angesagte Rebsorte alles andere als simpel oder langweilig ist, beweist zum Beispiel das familiengeführte Weingut Rubino aus Brindisi. Mit ihrer großen Leidenschaft für Autochthones schaffen Romina und Luigi Rubino eine ganze Palette genialer, trockener Primitivo-Weine, allen voran der Punta Aquila und der Primitivo di Manduria, zwei gaumenschmeichelnde, kraftvolle Rotweine, die sich in Deutschland größter Beliebtheit erfreuen. Ein Glas genügt, um sich nach Süditalien in den Urlaub versetzt zu fühlen. Durch ihre außergewöhnlichen Proportionen sind bei Rubino besonders die halben Flaschen und die Großformate ein ganz besonderer Hingucker.



Punta Aquila

Südwestlich von Brindisi, auf dem gleichnamigen Anwesen, entsteht der Primitivo Punta Aquila, der zu den beliebtesten Weinen des Weingutes Rubino zählt. Kirschen, Brom- und Himbeer-Noten sowie schwarzer Pfeffer und Kräuter und Schokoladen-Aromen zeigen sich in der Nase. Im Mund ist er kraftvoll und mineralisch mit angenehmen Tanninen. Romina und Luigi Rubino reichen ihren Punta Aquila am liebsten zu kräftigen mediterranen Nudelgerichten wie z.B. Pappardelle mit schmackhaftem Ragù, aber auch zu Geschmortem und aromatischem Käse. Für knapp 9 Euro bietet dieser Primitivo ein unschlagbares Preis-Genuss-Verhältnis. Man findet ihn online sowie im gut sortierten Fachhandel.

Primitivo di Manduria

Wer es noch etwas feiner haben möchte, sollte unbedingt den Primitivo di Manduria probieren. Die Trauben wachsen in Manduria, dem Ort, der für besten Primitivo in Apulien steht. In der Nase zeigt dieser Wein von Rubino Aromen von dunklen Früchten, frischen Kräutern und edlen Gewürzen. Am Gaumen ist er sehr kraftvoll, dicht und geschmeidig und hallt noch lange nach. Als harmonisches Gegengewicht zu seinem vollen Körper empfehlen Romina und Luigi Rubino geschmorte Wildgerichte oder reichen gerne einen gereiften Käse wie Parmigiano Reggiano. Der Wein ist für rund 14 Euro online sowie im Fachhandel erhältlich.



Die Winzer

Mit ihrer ausgesprochenen Liebe für ihre Region Apulien zählen Romina und Luigi Rubino zu den engagiertesten und besten Winzern der aufstrebenden Region in Süditalien. Von Luigis Vater konnten sie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Weinbergen und Olivenhainen übernehmen. Das Familienweingut, das sie in nicht mal zwanzig Jahren mit großem Unternehmergeist und viel Leidenschaft aufgebaut haben, ist ganz und gar aus ihrer Feder. Ihr oberstes

Ziel ist es, Apulien mit allen Facetten wiedererkennbar und mit höchster Qualität in ihren Weinen zum Ausdruck bringen. Neben geringen Hektarerträgen und extrem viel Handarbeit im Weinberg kämpfen sie zudem für die autochthonen Sorten der Region, allen voran der Susumaniello, den Luigi Rubino als erster in Apulien wiederentdeckt und zu neuem Ruhm verholfen hat.

Pressekontakt:

Christine Schaefer & Eva-Maria Haag | organize communications

Tel. +49 721 91245-156 | c.schaefer@organize.de | www.organize.de

**TENUTE RUBINO**