Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Winzige Produktion, minimal geschwefelt, Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,59

0,75l
IVR14801

Bardolino Superiore »Avresir«

Villa Calicantus

Bardolino? Aus den autochthonen lokalen Rebsorten Rondinella und Molinara, sowie ein wenig Sangiovese, keltert Winzer Daniele Delaini einen Bardolino Classico Superiore, der uns begeistert, erstaunt und berührt hat. Der Widerspenstigen Zähmung. Paradigmenwechsel, der die Welt des Weines noch in ihren Grundfesten erschüttern wird.

»Villa Calicantus« erinnert eher an Burgund, denn an jenen dünnen und sauren, leichten und oft herb bitteren Rotwein, für den Bardolino bis heute steht. Dieser ist anders als alles, was es unter diesem Namen auf Flasche gibt. Finesse und Delikatesse, kühle animierende Frische, Trinkfluß, Länge am Gaumen, fordert und überfordert, stellt infrage, fordert Kritik und Selbstkritik, sediert durch entrückende Schönheit. Klingt verblendet, doch je mehr man sich mit diesem Wein beschäftigt, um so mehr ist man bereit, ihm Größe zuzugestehen. Er zaubert im Mund, bezaubert, atmet und lebt, vibriert vor Spannung. Er wirkt frisch und kühl, tiefgründig im Aroma, das an Gewürze und reife Beeren erinnert und sich, für einen Rotwein ungewöhnlich, über Tage auf der Flasche zu einem faszinierend bunten Fächer exotischer Vielfalt an Düften und Nuancen öffnet. Also gemach. Unbedingt dekantieren und nicht gleich austrinken. Dabei schwefelt Daniele seinen Bardolino kaum. Auf den wenigen Flaschen, die es von ihm gibt, weist er Herkunft, Machart und Schwefelgehalt vorbildlich aus. Lebendiger Boden, die Höhenlage und die respektvolle Arbeit eines leidenschaftlichen Winzers machen einen kleinen Bardolino groß. Spannende Weinzeiten!

K&U
www.weinhalle.de