

»Probi« Sangiovese Modigliana Riserva

Villa Papiano

Die Riserva von Papiano. Reine Sangiovese di Romagna. Sie fällt hier ganz anders aus als in der Toskana. Von einer alten, renovierten Terrassenlage, die 1970 angelegt wurde. Hochbewertet und trotzdem gut: Seit 10 Jahren vom »Gambero Rosso«, dem wichtigsten Weinführer Italiens, mit den legendären »Tre Bicchieri« ausgezeichnet. Ihre Reben stehen im traditionellen »Alberello« als mühsam von Hand zu bearbeitende Buschreben auf einer der höchsten Lagen der Emilia-Romagna im Hochland des Apennin an der Grenze zur Toskana - lange ausgestorbene Rebgenetik.
Samtig dichte Wirkung im Mund durch Gerbstoffe rarer physischer Qualität. Im Duft Veilchen, dunkle Beeren, reife Pflaumen, schwarze Johannisbeere, frische Tabakblätter, Waldboden - ein faszinierend tiefgründiges Bukett. Die lebendige Säure der kühlen Höhenlage verleiht dem Wein quirlige Lebendigkeit, läßt ihn über die Zunge tänzeln und sorgt für mächtig langes, festes Rückgrat. Struktur und kraftvolles Muskelspiel in einem freundlich rustikalen Rotwein, der ohne die übliche Schminke im Keller auskommt. Kommt mit Tomaten, Fett und Röstaromen vortrefflich zurecht, am Grill macht er richtig Stimmung, im Winter begleitet er Geschmortes aus dem Ofen, insbesondere Ente, Gans und Wild, in glücklich machender Perfektion.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | keine önologischen Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,56

0,75l
IER17201

K&U
www.weinhalle.de