»Timorasso« Colli Tortonesi bianco (Derthona)

Oltretorrente

Chiara Penati und ihr Lebensgefährte Michele widmen sich der mystischen weißen Rebsorte des Piemont, Timorasso, mit Leidenschaft. Sie haben ihre Reben erst vor wenigen Jahren gepflanzt. Und doch zeigt ihr Jahrgang 2022 schon die ganze Pracht der unbekannten, aber hoch spannenden Rebsorte: In einem fast schmalzig gelben Mundgefühl schimmert eine straffe, quicklebendige Säureader hindurch, die den Wein in einem eigenwilligen Mundgefühl voller Saft, Kraft und Frische über die Zunge zieht. Mundwässernd präsentiert sich der Wein, trotz seines hohen Alkoholgehaltes, für den Rebsorte nun mal bekannt ist. Die Balance zwischen Frische und Alkohol zu finden, ist hier der Winzer Kunst. Im gelbwürzigen Duft geröstete Mandeln, weiße Blüten, Kräuter und eine Menge Steine. Im Mundgefühl erinnert der Wein an großen reifen Chardonnay, besitzt aber zugleich eine Exotik in der Frucht, die ihn einmalig macht. Wenn Timorasso so gekonnt verarbeitet wird wie bei Chiara und Michele, also extrem gesund und selektiv gelesen wird, spontan vergoren wird und dann mit Geduld lange auf der Hefe ausgebaut wird, hier in großen Betontanks, kann er über Jahre und sogar Jahrzehnte reifen.
Servieren Sie den Wein zu Gerichten, in denen aromatisch die Farbe Gelb eine tragende Rolle spielt.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Zertifizierung nicht deklariert | Naturwein - Mitglied bei VinNatur®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
IPI22401

K&U
www.weinhalle.de