



Calabria Rosato »Alicante«

Cataldo Calabretta

Italien ist nicht gerade für anspruchsvolle Rosés bekannt. Immerhin sagt man dort drei Regionen nach, gute und eigenständige Rosés produzieren zu können: Bardolino mit seinem Chiaretto, Apulien mit seinem Rosato di Salento und Kalabrien mit seinem Ciro Rosé. Alle drei entstehen per Direktpressung aus den dort heimischen, autochthonen Rebsorten.

2023 war im gesamten italienischen Süden eine Katastrophe. Der falsche Mehltau zerstörte dort große Teile der Ernte. Deshalb gibt es dieses Jahr keinen weißen Ciró. Die Rebsorte Alicante, die hier aber Grenache und nicht Alicante Bouschet ist, hat die Pilzattacken aber gut überstanden und liefert einen mundwässernd frischen Rosé von animierend zarter Farbe, die eher einem Provence-Rosé als einem Rosato vom Stiefel ähnelt. Im Duft buchstäblich frisch und duftig, transparent an Rosenblätter, Pampelmuse und rote Früchte erinnernd. Im Mund nicht minder duftig und frisch, saftig und süffig, pikant würzig und perfekt ausbalanciert und harmonisch im Mundgefühl, das den ganzen Mundraum geschmackvoll würzig in lebendiger Leichtigkeit und animierend zarter Herbheit auskleidet. Spontan im Stahltank vergoren, 6 Monate mit immer wiederkehrendem Aufrühren der Hefe gereift. Macht Freude, schafft Freunde!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur minimal geschwefelt
| keine Zusatzstoffe | keine Schöpfung
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomaticorc
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schöpfung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
ICR23303



www.weinhalle.de