



Trebbiano d'Abruzzo »Il Postino«

Colle Florido

Ein aufregend guter reinsortig gekelterter »Trebbiano abruzzese«. Der legitime Nachfolger der einstigen Kult-Trebbianos von Emidio Pepe. Präzise im Fokus, stilsicher und charaktervoll, vielschichtig und anspruchsvoll. Enorm straff und fordernd komplex in Statur und Konsistenz. Geprägt von der natürlichen Reduktivität des biologischen Anbaus und dessen niedriger Erträge, ausgestattet mit einem Mundgefühl, das an grossen weissen Burgunder erinnert und doch ganz anders ausfällt: Kräuterwürzig im Duft, filigran gelb in der aromatischen Tönung, dezent vom Ausbau im Holzfass geprägt; dicht, raumgreifend und energetisch vital im Mund, pikant salzig in präsender Mineralität, straff, dicht und kompakt im Mundgefühl, das in begeisternder Länge am Gaumen ausklingt. Weißwein derart anspruchsvoller Charakterstärke ist in Italien dünn gesät. Kein Wunder, daß Colle Floridos »Il Postino« großer Ruf vorausseilt, beweist er doch, dass Trebbiano Abruzzese eine selbstbewußt eigenständige und hochwertige Rebsorte sein kann. Seinen Namen verdankt »Il Postino« übrigens dem Weingarten des einstigen Postboten von Pianella, den Andrea Ugolotti und Daniela Trolio seit 2019 biologisch bewirtschaften. Nur begrenzt lieferbar. Der Wein ist in Italien sehr gesucht. Die Zukunft der Abruzzesen im Glas.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: Sofort - 2030+

Restzucker: 0,0

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |

minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,49

0,75l

IAW24700



www.weinhalle.de