

Aglianico del Vulture »Logos« DOC

Ripanero

Berühmter Rotwein aus der süditalienischen Basilikata, vom Fuss des längst erloschenen Vulkans Monte Vulture. Gekeltert aus der dortigen lokalen autochthonen Rebsorte Aglianico, die viel Zeit braucht auf der Flasche. Jung ist sie kein Genuss. Die Rebsorte hat dickschalige Beeren, die ihn von Natur aus reduktiv machen im Duft nach Chinaböller oder Streichholz. Nach ein paar Jahren auf der Flasche entwickelt der Wein aber die aromatische Komplexität reifen Bordeaux und beweist dann in der respektvoll natürlichen Machart der Jungs von Ripanero, daß er einer der großen eigenständigen Rotweine Italiens ist.
Logos stammt von einem 20 Jahre alten Weinberg auf knapp 700 m Höhe, der nach Nordosten ausgerichtet ist, umgeben von Wald und Wildnis. Seine Beeren werden in großen Ton-Amphoren über 10 Tage ohne mechanische Beeinflussung extrahiert. Der Most vergärt spontan. 2019 ist der aktuelle Jahrgang, der noch ein paar Jahre Zeit braucht auf der Flasche. Tiefdunkel seine Farbe, im Duft noch unruhig und wenig erbaulich. Man kann sich kaum vorstellen, daß daraus mal guter Rotwein werden soll. Wird es aber. Dann öffnet sich sein Duft edel und tiefgründig balsamisch in einem dunkelwürzig vornehmen Bukett, das, man glaubt es kaum, an großen klassischen Bordeaux aus den 1980er Jahren erinnert, der im Süden Italiens ein wenig mehr Gerbstoff und Reife getankt hat. Dann harmoniert er perfekt zu würziger vegetarischer Küche, aber auch zu einem Dry aged Beef aus dem Smoker oder vom Grill.....

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: 2028 - 2038+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | freie SO2 = 23 mg/l | Amphorenausbau
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
IBR19010

K&U
www.weinhalle.de