

Malvasia Carso Bianco

Zidarich

Malvasia. Die große alte weiße Rebsorte antiken Ursprungs und aller Inseln des Südens. Im Südosten Italiens und in Istrien wird sie als Malvasia Istriana zu rarer Größe kultiviert. Sie gilt als oxidationsempfindlich. Das Problem löst Benjamin Zidarich in der historischen Tradition des Karst durch langen Maischekontakt der Beeren mit dem gärenden Most. Dadurch löst er Antioxidantien (Phenole) aus den Traubenschalen, die dem fertigen Wein Haltbarkeit, Geschmack und Körper, sowie zuverlässige Entwicklung garantieren.

Seine Malvasia ist frisch und blumig, entfaltet ein beeindruckend komplexes Bukett, das nach Sommer-Wiese duftet, nach Zitronenthymian, Bienenwachskerze, reifer Melone und Wildkräutern. Kein simples »Fruchtig«-Bukett, sondern Weißwein, der mehr kann und will als nur »gut« zu riechen. Man ahnt die Hefe im Duft, der Wein ist schließlich auf der Feinhefe naturtrüb abgefüllt. Im Mundgefühl wirkt er deshalb saftig und weich im Spiel, doch man spürt sie, die Gerbstoffe der Maischegärung, substantiell stoffig, saftig, schmelzig, voluminös und füllend, alles andere als schwer oder konventionell im Geschmack. Seine herben Phenole machen den Wein lang am Gaumen und animierend trinkfreudig. Kein Weißwein für Frucht-Trinker also, sondern komplexe hefige Fülle und florale, würzige Reife, das ist sie, die Winzerkunst des Benjamin Zidarich. Eine merkwürdig »anders« schmeckende Flasche Weißwein, die nach kurzer Eingewöhnung schnell geleert ist.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Naturwein aus Maischegärung | unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,26

0,75l
ICW22003

K&U
www.weinhalle.de