

»Lehte« Carso Bianco Malvasia

Zidarich

Malvasia. Eine der großen alten weißen Rebsorten der Weingeschichte, die antiken Ursprungs ist. Malvasia ist die große Rebsorte aller Inseln des Südens und im Südosten Italiens und in Istrien wird sie als Malvasia Istriana zu rarer Größe kultiviert. Sie gilt als oxidationsempfindlich. Das Problem löst Benjamin Zidarich, der Winzer im Karst ist, im äußersten Südosten Italiens also, bei Triest, in der überlieferten Tradition des Ostens durch lange Maischekontakt der Trauben mit dem gärenden Most. Dadurch löst er Antioxidantien (Phenole) aus den Traubenschalen, die dem fertigen Wein Haltbarkeit, Geschmack und Körper, sowie zuverlässige Entwicklung garantieren. Winzer wie Benjamin Zidarich, Josko Gravner, die Brüder Bensa, Stanislao Radikon und andere haben die Maischegärung von Weißwein salonfähig gemacht und so den heutigen Mode-Trend »Orange-Wein« ausgelöst.

Malvasia ist frisch und blumig duftender Weißwein, der im Glas ein beeindruckend komplexes Bukett entfaltet. Da duftet eine ganze Sommer-Wiese aus dem Glas, da kommt Zitronenthymian ins Spiel, Bienenwachskerzen, reife Melone, Wildkräuter. Kein mit einfachen Worten zu beschreibendes »Fruchtig«-Bukett, sondern Weißwein, der mehr kann und will als nur »gut« zu riechen. Da ahnt man Hefe, der Wein ist schließlich auf der Feinhefe naturtrüb abgefüllt, da geht es um frische Birnen- und Apfelschalen, da meint man getrocknete Orangenschalen und geröstete Haselnüsse zu schmecken. Im Mund fühlt er sich cremig an, er füllt ihn mit Gerbstoffen, substantiell stoffig, saftig, schmelzig, voluminös und füllend, aber alles andere als schwer oder konventionell im Geschmack. Die leicht herben Phenole machen den Wein lang am Gaumen und unerwartet animierend trinkflüssig und trinkfreudig. Mineralische Frische, hefige Fülle und florale, würzige Reife ohne einen Hauch Oxidation. Das ist sie, die Winzerkunst des Benjamin Zidarich. Sie werden staunen, wie schnell, genüßlich und entspannend diese merkwürdig »andere« Flasche Weißwein geleert ist.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Weißwein aus Maischegärung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: unfiltriert auf der Feinhefe naturtrüb gefüllt
pH-Wert: 3,16

0,75l
ICW21007

K&U
www.weinhalle.de