

»Terrano« Carso Rosso

Zidarich

Der kleine Rote von Winzer Benjamin Zidarich heißt so. Er stammt aus dem Karst, einem dünnen Streifen Land zwischen Italien und Slowenien, wenige Kilometer vor der Stadt Triest. Ein Verschnitt von 40% Merlot, 40% Terrano und 20% Refosco dal peduncolo Rosso, den typischen Rebsorten der Region. Der Merlot steuert großzügige Frucht bei, Terrano steht für raffiniert salzige Wirkung und der Refosco liefert knackige Frische und lebendige Säure. Die Reben stehen auf lehmigem Kalkboden. Ihre Trauben werden von Hand geerntet, abgebeert, in offenen Bottichen ohne Temperaturkontrolle kurz mazeriert und spontan vergoren. Anschließend reift der fertige Wein 2 Jahre auf der Vollhefe ohne Eingriffe in verschieden großen Eichenfässern. Zeit im Wein. Sie wird hier ungeschminkt schmeck- und fühlbar.

Tiefdunkle Farbe. Im Duft ein faszinierend wandlungsfähiges Profil mit Noten von Kirschen und dunklen Beeren, frisch aufgebrochener feuchter Erde, aber auch schwarzem Pfeffer und Gewürznelke. Intensität und Eleganz in rarer Harmonie. Beginnende Reife scheint in langen Gerbstoffketten buchstäblich riechbar, der Wein duftet feingliedrig, kühl und schlank. Genau so offenbart er sich auf der Zunge, spürbar in Gerbstoffen, die ihre ungeschminkte Natürlichkeit als »körnige Reibung« fühlbar machen. Der Wein wirkt dynamisch, macht Druck am Gaumen, gibt ein Tempo vor, das seinem entspannt zeitlosen Charakter zu widersprechen scheint. Ein von modischen Attitüden verschont gebliebener Rotwein, rudimentär und archaisch wirkend, an das Handwerk vergangener Zeiten erinnernd. Spannend! Dezent kühl bei 18°C servieren.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0.9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Keine Eingriffe | nicht zertifizierter biologischer Anbau | minimale Schwefelung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
ICR22004

K&U
www.weinhalle.de