»Vino di Gio« Blanc Vin de Bellet

Clos Saint-Vincent

Vino di Gio. Ein italienischer Name für einen französischen Wein. Typisch für Nizza, das im Laufe seiner Geschichte so oft zwischen Italien und Frankreich hin- und hergeschubst wurde. Seine geschützte Lage macht Nizza auch im Winter zu einem der wärmsten Orte an der Côte d'Azur, das Klima ist ideal für den Weinbau. Doch nur 48 ha der Appellation Bellet stehen innerhalb der Stadtgrenzen noch unter Reben. Deren Weine sind so begehrt, daß sie die Stadtgrenzen nicht verlassen. Und sie sind teuer, weil sie noch immer auf den uralten, extrem steilen Terrassen der alter Phoker entstehen, die sie 530 v. Chr. anlegten. Mühsame Handarbeit für großen Wein.

Gio Sergi betreibt mit Clos Saint-Vincent den legendärsten Betrieb der winzigen Appellation. Hier sein Spitzenwein, ein großer Weißwein, der im Gedächtnis bleibt. Beeindruckend dicht im Mundgefühl. Potent salzig in der Wirkung am Gaumen. Tiefgründig strahlend im Zug auf der Zunge. Erinnert in dieser vertikal kühlen Art an großes Burgund und besitzt zugleich den Saft und die Fülle des mediterranen Südens, weich und sahnig mundfüllend, aber auch frisch und rassig in Physis und Aroma. Reiner Vermentino die Rebsorte, hier Rolle genannt. Sie gelingt nirgendwo sonst so wie hier. Aromen und Struktur verschmelzen zu einem großen Ganzen, das physisch erlebbar wird in einem Wohlfühl-Mundgefühl, da so nur kompetent praktizierte Biodynamik schafft. Beeindruckend eindrücklich. Aromatisch kaum zu fassen, geschmacklich fühlbar groß, wenn auch ganz anders als üblich.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt, unfiltriert, keine Zusätze | Biodyvin®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,28

0,75l
FPW22801

K&U
www.weinhalle.de