

»Cardamone« Rosso Tramonti DOC Costa d'Amalfi

Azienda Agricola Reale

Cardamone. Rotwein von der Amalfiküste. Balsamisch dicht im Mundgefühl, erstaunlich kühl in der Wirkung und unerwartet süffig im Trinkfluß. Aus historischen Weingärten, die es vermutlich schon zu Zeiten der Seerepublik Amalfi gegeben hat. Gekeltert aus den uralten autochthonen Rebsorten Tintore und Per'è Palummo. Tintore, der Name kündigt es an, ist eine Teinturier-Traube, besitzt also stark färbendes dunkles Fruchtfleisch. Eine sogenannte Färbetraube, die dem Wein eine funkelnd schwarzviolette Farbtönung verleiht. Der junge Luigi Reale bewirtschaftet die alten Rebstöcke zertifiziert biologisch, Er meint, sie seien zwischen 1900 und 1929 gepflanzt worden. Eine der ältesten Pergola-Anlagen Italiens also, in der sich die Reben auf einem uralten Gerüst aus Holz über viele Meter verteilend ranken. Ein spektakulärer Anblick, der Respekt einflößt vor dem Alter der Rebmethusalems. Der Ausbau des Weines erfolgt dagegen zeitgemäß technisch. Er vergärt in temperaturkontrollierten Stahltanks über 10 Tage spontan, wird dabei sehr schonend extrahiert und reift dann über 10 Monate auf der Hefe sowohl in Stahltanks, als auch in traditionellen Holzfässern. Ein Rotwein ganz eigener Ausstrahlung. Faszinierend dunkelwürzig im Duft, der Farbe entsprechend. Verblüffend süffig in geschmeidiger Gerbstoffkonsistenz. Italien von seiner originellen Seite.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: ungeschönt | freie SO2 nur 26 mg/l | teilweise aus Färbetrauben
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,27

0,75l
ICR22020

K&U
www.weinhalle.de