



»Getis« Rosé Tramonti DOC Costa d'Amalfi

Azienda Agricola Reale

Legendärer Rosé von der Costa d'Amalfi. Schwer zu kriegen, weil es nur 2000 Flaschen von ihm gibt. Ein Star der Sommersaison in den zahlreichen Restaurants vor Ort. Gekeltert aus einer der ältesten Pergola-Anlagen des Landes, gepflanzt um 1920 auf vulkanischen Ascheböden, die die Reblaus ob ihrer lockeren, sandigen Struktur nicht mag und deshalb verschont hat. Längst vergessene Genetik also in einem Rosé, der die würzige Küche der heißen Tage des Jahres schmückt wie wenige andere. Benannt nach dem Ort, aus dem er in den Bergen des Tramonti im Hinterland der berühmten Küste kommt: Gete. Eigentlich kein »echter« Rosé, wird er doch aus der autochthonen lokalen roten Rebsorte »Per'E' Palumno« per 12stündiger Mazeration gewonnen, dessen Most dann mit dem der weiß gekelterten roten Teinturier-Rebsorte »Tintore di Tramonti« verschnitten wird, deren Beeren als Färbesorte rotes Fruchtfleisch besitzen und so dem Wein trotzdem Farbe verleihen.

Seine betörend würzig herbe Ausstrahlung und seine mundwässernd saftige Frische bezieht er von der Höhenlage seiner Reben. Sie stehen in quasioalpiner Umgebung auf über 500 Metern über dem Meer und werden vom Wind der Tramonti-Schluchten ständig umweht. Ein Rosé, wie man ihn Italien kaum zutraut. Er hält mit den großen Provence-Rosés Schritt und ist deshalb vor Ort so beliebt, daß er binnen weniger Wochen in den Gläsern der Touristen aus aller Welt verdunstet. Nur limitiert verfügbar, also nicht sauer sein, wenn er ausverkauft ist.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2027+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: ungeschönt | leicht

filtriert | freie SO₂ nur 26 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,27

0,75l

ICR24021



www.weinhalle.de