

»Funambol« Trebbiano di Spagna

Podere Sottoilnoce

Max Brondolos legendärer »Funambol« ist der vielleicht anspruchsvollste Weißwein der Emilia Romagna und einer der großen Weißweine des Landes. Gekeltert aus Trebbiano di Spagna, einer fast ausgestorbenen weißen Rebsorte, aus der man einst in der Emilia Romagna den berühmten Aceto Balsamico braute.»Funambol« ist großes Weißwein-Erlebnis. Ungeschwefelt und naturtrüb; goldgelb in der Farbe; in der 400l-Steingut-Amphore spontan vergoren und ausgebaut, die Beeren abgebeert für reinen Schalenkontakt, also »Orange-Wein«, dessen angenehm herbe, hier aber wohldosierte Gerbstoffe den Mund mit begeisternder Physis auskleiden. Eine raffiniert linear wirkende Säureader zieht ihn über die Zunge. Es entsteht ein hochwertiges, an großen weißen Burgunder erinnerndes Mundgefühl, das in straffem Zug enorme Länge am Gaumen entwickelt. Ein wahrlich brillanter Weißwein, der spontan mundwässernden Trinkfluß voll strahlender Frische und salziger Komplexität auslöst. Im Duft würzige Noten von Backhefe, gerösteten Mandeln, Zitrusschale, braunen Gewürzen. Ungemein animierend und anregend im Mundgefühl. Mehr Wirkung als Geschmack. Physische Struktur und vertikale Wirkung entfalten Größe und Länge, machen Freude und Lust auf den nächsten Schluck. Perfekt zu allen Gerichten, in denen Proteine im Vordergrund stehen. Dekantieren und kühl (bitte nicht eiskalt) servieren.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschwefelt | ungeschönt | in der Keramik-Amphore ausgebaut | Großer Naturwein, naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
IER23305

K&U
www.weinhalle.de