»Matre« Bianco del Frusinate IGT

D.S. Bio

»MATRE« steht für Maturano und Trebbiano. Zwei weißen Rebsorten, die den Charakter dieses originellen Weines aus Frosinone im Latium ungewöhnlich weich und würzig prägen. Danilo Scenna gewinnt ihn von wurzelechten Rebstöcken historischer lokaler Rebsorten, von denen bisher nur die zwei oben genannten identifiziert werden konnten. Sie stehen inmitten eines alten Olivenhaines in fast alpiner Umgebung auf uralten Terrassen und wachsen dort als »Vite maritata«, als »verheiratete Reben«, in berührender Symbiose mit Oliven- und Obstbäumen. Ihre Triebe ranken über viele Meter an diesen Bäumen entlang. Eine längst vergessen geglaubte archaische Weinkultur, die Danilo Scenna als einer der letzten kultiviert und so vor dem Vergessen bewahrt. Unser Produzentenprofil zeigt Ihnen mehr dazu ....

In Betontanks ohne Temperaturkontrolle vergoren. Ohne jeden Eingriff in die Weinwerdung. Minimal Schwefel, unfiltriert. Goldgelb steht der Wein im Glas. Im Duft schwer zu beschreiben. Kamille, wilde Sommerkräuter, aber auch reife Quitte und blühender Ginster. Ätherisch floral, frisch aber intensiv und sehr attraktiv. Braucht Luft im Glas. Im Mund spürt man die Gerbstoffe des Maischekontaktes, animierend herb, dezent bitter, sehr ausgewogen. Milde Säure zieht saftig und präzise fokussiert über die Zunge. Am Gaumen zupackend würzige Mineralität. Lustmachende Idealbesetzung zu vegetarischer Küche. Aufregender Naturwein als archaisch inspirierter Kulturwein. Toll, daß es so was noch gibt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2034+
Optimale Reife: > 2029+
Restzucker: 0,42 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt | Minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.3

0,75l
ILW24101

K&U
www.weinhalle.de