



Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: 65 mg Gesamt-SO₂ | ohne Zusatzstoffe | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
IMW22101

»Giulia Erminia« Pecorino bianco IGT

Fiorano

Großer Weißwein aus vergessener Sorte: Pecorino. Vermutlich uralte, auf jeden Fall unbekannten Ursprungs, existierte nur noch in Fach-Büchern. Dann wurde sie durch Zufall wiederentdeckt. Heute wird sie als eigenwillig anspruchsvolle Varietät gefeiert, die in Weinen wie diesem potente strukturelle Komplexität entfaltet.

Man könnte diesem hochbewerteten Exemplar aus gekonntem Ausbau im Holzfaß vorwerfen, »international« zu schmecken. Schließlich ahnt man in seinem Duft den Holzfass-Einfluß und im Mundgefühl wirkt er verführerisch geschmeidig, cremig wie Sahne und kühl wie Seide. Doch er agiert so frisch im Mund, daß man seine 14 Vol.% weder ahnt noch schmeckt. Strohgelbe Farbe. Im Duft weiße Blüten, intensiv überlagert vom Duft reifen Pfirsichs und der Vanille des neuen Holzfasses, im Nachklang die herbe Frische von Zitrusfrüchten. Ein Weißwein, der wohltuende Harmonie verbreitet, fast schon verdächtig »schön«. Doch so ist sie, die Rebsorte Pecorino. Voluminös, aber auch prägnant mineralisch füllt sie den Mund, ohne Schwulst, ohne Schminke, ohne Aufregung. Sanft, aber druckvoll. Animierend, aber auch entspannend. Ein brillant in Szene gesetzter Weißwein unaufgeregt origineller Ausstrahlung. Milde Säure, leise Würze, herber Nachklang, noble Bitterkeit am Gaumen. Weißwein, der in seiner Entspanntheit und noblen Harmonie im Gedächtnis bleibt und Lust schürt auf mehr. Sehr überzeugend in Charakter und Qualität.

Zu frischem Fisch vom Grill und hellem Fleisch aus dem Ofen; zu anspruchsvoll frühlinghafter Gemüseküche; zu sommerlichen Salaten, die über das Blatt hinausgehen; zu typisch italienischen Gemüse-Pasta-Gerichten, vor allem mit bitterem Gemüse wie Artischocken, Chicorée, Radicchio und grünem Spargel. Exzellenter Speisenbegleiter, der auch Burgunder-Freunde zum Staunen bringt.