

»Tresche« (Sauvignon Blanc) IGT

Villa Papiano

Kein Sauvignon Blanc, wie man ihn erwartet oder kennt. Hier dampft nicht die grüne Paprika laut aus dem Glas, hier weht auch nicht der Duft nach frisch gemähtem Gras. Hier geht es eher leise und würzig zu, verhalten und unaufdringlich im Aroma. Die kargen Sandsteinböden auf fast 500 m Höhe versorgen die Trauben im kühlen Klima des Hochapennins nur mühsam mit Nähr- und Aromastoffen. Deshalb fällt die in den letzten Jahren rasant beliebt gewordene Rebsorte hier anders aus als anderswo. wo sie, je nach Herkunft, Boden und Klima, faszinierend unterschiedliche Aromatik entwickeln kann.
Hier duftet sie nach nassem Stein, auf den es an einem heißen Sommertag geregnet hat (> Geosmin), und nach wilden Kräutern und vegetalen Aromen, die sie eben doch so treffsicher identifizieren lassen. Francesco Bordini baut die eine Hälfte des spontan vergorenen Weines im Betontank aus, die andere im großen Holzfass. Die beiden Partien verschneidet er nach der Gärung miteinander. Im Mund überrascht herbe, aber auch cremige Substanz in einem trocken wirkenden Mundgefühl, das von feiner Säure und mildem Alkohol dominiert wird. Der Wein wirkt spontan mundwässernd, ist ungemein appetitanregend und empfiehlt sich zu frischem Seefisch und grünem Gemüse. Ein kulinarisch vielseitig zu geniessender Weißwein für warme Sommerabende.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
IEW23207

K&U
www.weinhalle.de