

»Terra!« IGT Sillaro (Albana di Romagna)

Villa Papiano

Albana ist die große weiße Rebsorte der Emilia Romagna. Ihre Geschichte geht weit zurück und ist legendär, ihre Gegenwart durch oft viel zu hohe Erträge zweifelhaft. Auf Papiano steht sie an einem Hang auf 480 m Höhe auf kargem Sandstein mit kalkigen Einlagerungen. Das heiße, trockene Mittelmeerklima mildert ständig blasender kühle Wind von der Adria, der für große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgt und der Physiologie der spät reifenden Rebsorte entgegenkommt. Auf Papiano präsentiert sich Albana in Bestform.

Ihr leichter Körper wird durch die Höhenlage von vibrierend frischer Säure über die Zunge gezogen. Francesco Bordini baut seine Albana deshalb in der Amphore aus. Durch lange Mazeration auf den Schalen entsäuert er den Wein auf natürliche Weise und gewinnt zupackend salzige Wirkung auf der Zunge. Frei von »Frucht« wirkt der Wein unaufgeregt leise im Duft. Schlank steht er in angenehm säuerlicher Wirkung für authentisch italienischen Weißwein, den man zum Essen genießt. Er begleitet nackigen Fisch, Ceviche, Sardinen und knackig frische Gemüseküche, die Säure und Schärfe haben darf, aber keinerlei Süße, in aufregender Harmonie, die vom Gegensatz lebt. Erstaunlich, wie ein so unauffällig auftretender Weißwein in der Begleitung entsprechender Gerichte zu faszinierendem Eigenleben finden kann. Da kommen Pfirsich-, Mandel- und Blütenaromen ins Spiel, wird Säure gepuffert, entsteht unerwartete Komplexität in Struktur und Wirkung. Trotz langer Mazeration ist dies kein Orange-Wine, sondern ein glasklarer, selbstbewußt eigenständiger Weißwein, dessen ungeschminkte Natürlichkeit begeisternd wirkt.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Maischegärung in der Amphore | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
IEW24202

K&U
www.weinhalle.de