



## »Tregenda R« Vendemmia Tardiva

Villa Papiano

Vendemmia Tardiva. Auf Deutsch: Spätlese. Diese hier hat allerdings wenig gemein mit dem, was man bei uns unter »Spätlese« versteht. Francesco Bordini läßt die Albana-Trauben für seine »Tregenda R« zwischen September und November in mehreren Erntedurchgängen sorgfältig von Hand lesen. Die verschiedenen Mostpartien vergärt er spontan in gebrauchten Barriques und reift den Wein nach der Assemblage auch dort über acht Monate auf der Vollhefe. Es entsteht eine im Zucker kaum wahrnehmbare, herb schmeckende Spätlese, die in ihrer dezent bitteren, herben Wirkung auf der Zunge ungewöhnlich wirkt. Francesco Bordini läßt sie fast durchgären. Viel Zucker bleibt da nicht. Das läßt sie im Alkohol mächtig wirken und im Mundgefühl opulent. Es erinnert damit eher an einen trockenen Savagnin aus dem französischen Jura, als an eine Spätlese. Was macht man mit so einem Wein? Man genießt ihn zu hochwertigen, gereiften Rohmilch-Hartkäse, zu salzigen gerösteten Nüssen und zu wenig süßem, raffiniertem Gebäck aus feinsten Patisserie. Gut gekühlt zum Aperitif gereicht oder an kalten Winterabenden meditativ pur und bei Raumtemperatur vor dem Kamin genossen, ist es ein anspruchsvoller Wein, der Aufmerksamkeit und Offenheit fordert.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Restzucker: 5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Durchgegorene Spätlese

| ungeschönt | keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,5l

IEW23208



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)