

»Foretano« Lazio Cesanese IGP

Carlo Noro

Carlo Noros »Foretano« ist flüssiger Beweis für die Grandezza der Rebsorte Cesanese. Ist einmalig, preiswürdiger und interessanter als Barolo & Co. Alte Buschreben auf vulkanischem Verwitterungsboden. Verblüffende Substanz in irrem Mundgefühl, das aromatisch dem Duft entspricht: Vollreife Himbeeren in einem Hauch frisch vermahlenen Pfeffers, reifer Zwetschge, Piment und einer Ahnung von Metall. Sehr eigen, sehr nobel in seiner magischen Mischung aus dünnschaliger Transparenz und dickschaliger Wucht. Das Mundgefühl dieser großen Cesanese verwirrt, begeistert und beschäftigt nachhaltig. Man möchte es begreifen und beschreiben können in der sahnig weichen, samtig kühlen Wirkung der Gerbstoffe, deren Noblesse sich in fühlbar ultrafeiner Körnung ausdrückt, die in warmer, feinmaschiger Dichte den Mund füllt. Zugleich sorgt ein fester Kern an Substanz, an Gerbstoffen, an purer Physis, für Rückgrat, Struktur und Potenz in aufregend würziger Mineralität am Gaumen. Große Cesanese, die den legendären Ruf, der der Rebsorte seit Jahrhunderten unter Roms Weintrinkern vorauseilt, eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,4
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Naturwein | ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | SO2 < 20 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomacorc
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,44

0,75l
ILR24301

K&U
www.weinhalle.de