



»Oncia Rossa« Lazio Cesanese IGP

Carlo Noro

Ein begeisternd guter Rotwein. Leute, macht Euch auf die Reise, erlebt diesen Wein, statt ihn nur zu trinken. Cesanese, die große rote Rebsorte des mittellitalienischen Latiums, erweist sich schon im Basiswein von Valerio und Simone Noro als raffiniert und edel. Rotwein, wie Ihr ihn noch nie auf der Zunge hattet. Farblich transparent wie guter Pinot Noir, schwebt er in der exorbitanten Qualität kaum spürbarer und raffiniert fein verwobener Gerbstoffe wie Kaschmir über die Zunge und klingt dann in seidig kühler Wirkung und griffig zupackender Mineralität am Gaumen aus. Ein Erlebnis, das im Gedächtnis bleibt. Dunkelwürzig dicht, exotisch im Charakter, in Duft und Geschmack Noten frischer Himbeeren, denen ein Hauch frischen schwarzen Pfeffers Pepp verleiht. Ein mysteriös würzig weicher Rotwein, der mit jedem Schluck mehr an Kontur und Eigenart gewinnt. Sanft und edel in leisem Understatement. Unheimlich entspannt wirkend, fast schon beruhigend und dabei so aufregend in seiner magischen Ausstrahlung, die man irgendwie nicht zu fassen bekommt. Cesanese rarer Referenzqualität. Meisterhaft extrahiert, spontan vergoren und als unbehandelter Naturwein minimal geschwefelt im Edelstahltank zur Welt gebracht. Was für ein Weinwert!

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2029

Restzucker: 0,9

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | ungeschönt |
unfiltriert | keine Zusatzstoffe | SO₂ <
20 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Nomaticorc

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

ILR24300



www.weinhalle.de