

Pecorino d´Abruzzo »Vento e Sale«

Caprera soc. agr.

Pecorino ist hier nicht der berühmte Schafskäse Italiens, sondern eine alte, autochthone weiße Rebsorte, die schon als ausgestorben galt, bis man ein paar alte Rebstöcke fand, die man identifizieren konnte und dann entsprechend vermehrte. Sie gilt als ausgesprochen hochwertig, wird aber nur von wenigen Betrieben in den Marken und Abruzzen angebaut.Bei Caprera in Pietranico steht sie auf lehmigem Boden auf über 500 m Höhe. »Vento e Sale«, Wind und Salz, weil ihre Reben vom ständigen Wind, der von der Adria herüber weht, durchgeblasen werden und das Meer in der Ferne sehen können. Salzig wirkt auch die Mineralität dieses aufregend originellen Weißweines an den Zungenrändern, eingebettet in eine für die Rebsorte typische mundfüllend komplexe Textur, die fast sahnig wirkt im Mundgefühl, cremig, weich und doch von einer würzigen Frische durchzogen, die nicht auf der Wirkung von Säure basiert, dem Weine aber eine raffiniert straff agierende innere Spannung verleiht. In Duft und Geschmack reife gelbe Früchte, üppige Frühlingsblüten, kandiertes Obst. Ein ungewöhnliches Profil, das dieser originellen Rebsorte eine überaus anregende Mischung aus Spannung und Entspannung, Anziehung und Abstossung, vermittelt. Pecorino besitzt übrigens ein außergewöhnlich gutes Alterungspotential, also ab in den Keller damit oder zu veganer und vegetarischer Küche zelebriert. Da läuft er zu Hochform auf!

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: keine Zusatzstoffe | ungeschönt | minimale SO2
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
IAW24400

K&U
www.weinhalle.de