



Trebbiano d'Abruzzo »Briccone«

Caprera soc. agr.

Trebbiano d'Abruzzo hat nichts mit dem Trebbiano Toscano zu tun, der in zahllosen italienischen Weißweinen als Füllstoff dient. Trebbiano d'Abruzzo ist eine der großen mysteriösen weißen Rebsorten Italiens. Bis heute hat keine DNA-Bestimmung klären können, wer sie ist. Man weiß nur, daß die legendären Trebbiano d'Abruzzo von Valentini und Emidio Pepe tatsächlich aus eigenen Massenselektionen der Rebsorte Bombino Bianco stammen. Tja, blöd gelaufen Die Rebsorte gilt als dünnchalig, was man kaum glauben mag, wenn man diesen doch sehr anspruchsvoll antretenden Weißwein im Mund hat. In seiner physischen Substanz wirkt er maischevergoren, protzt mit dichter Konsistenz in würzig gelbem Mundgefühl, das von einer mild wirkenden, aber zugkräftigen Säureader über die Zunge getragen wird. Erinnert unbedingt an die berühmten Gegenstücke von Emidio Pepe und Valentini, wirkt lediglich ein wenig »kontrollierter« und raffinierter, weniger bäuerlich rustikal. Macht enorm Spaß in seiner selbstbewußten Andersartigkeit als Weißwein, wirkt lebendig und agil, fließt köstlich frisch und animierend potent dahin, läuft nach kurzer Gewöhnung von ganz alleine (die Flasche ist schnell geleert....) und beweist dabei unverwechselbare Kontur, die man nicht nur seiner Rebsorte zuschreiben muß, die hier in einer alten Hoch-Pergola-Anlage auf gut 600 m Höhe in der unberührten Natur des kleinen Weilers Pietranico steht, sondern auch seiner Herkunft aus der Höhe der Abruzzen, die damit ihr enormes Potential für die Produktion charaktvoller Spitzenweine unter Beweis stellen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 30 mg/l Gesamt-SO₂ |
keine Zusatzstoffe | ungeschönt |
unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,64

0,75l
IAW24404



www.weinhalle.de