

»Etza« Müller-Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT

Radoar

Müller-Thurgau ist keine Rebsorte, die uns Umwege fahren läßt. Eine Ausnahme gibt es und die kommt von Biolandwirt Norbert Blasbichler aus Feldthurn hoch über dem Eisacktal im Norden Südtirols. Sein »Etza« mußte sein für unser »Weine aus der Höhe«-Programm. Denn dafür steht er exemplarisch. Der Radoar-Hof ist einer der höchsten Weinbaubetriebe Südtirols mit phantastischem Blick auf die Dolomiten. Hinter dem Jahrhunderte alten Hof, den Familie Blasbichler seit 1997 biologisch bewirtschaftet, liegen ihre 3 Hektar Reben auf 750 bis 900 m Höhe. Sie bringen diesen eindrucksvollen Müller-Thurgau hervor, der seine Rebsorte mit ungewohntem Anspruch zelebriert. Statt vordergründiger »Frucht« steht hier hefige Würze über dem Glas. Karg wirkt der Wein im Duft, schlank und ultrapräzise auf der Zunge, strahlend straff und mineralisch salzig, fast steinig öffnet er sich im Mundgefühl, um dann in mundwässernd herber, aber auch weicher, fast sahnig wirkender Länge enorm potent am Gaumen auszuklingen. Ein Weißwein beeindruckender Ausstrahlung, den seine Herkunft aus der Höhe so nachhaltig prägt, daß seine Rebsorte völlig in den Hintergrund rückt. Echtes Südtiroler »Terroir«, von Norbert Blasbichler und seinem Sohn so sensibel und schonend realisiert, daß weder Machart noch Weinbereitung im Wein spürbar werden. Eindrucksvoll in Szene gesetzte Winzerkunst in einem Wein, der nachhaltig im Gedächtnis bleibt. Knochentrocken, saftig herb und einfach grandios zu guter, deftiger Regionalküche und entsprechenden Fischgerichten.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,5
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Granit
Besonderes: Reben stehen auf 750-900 m Höhe | Nicht eiskalt servieren und wenn möglich 1-2 h vor Genuß dekantieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
IAW24200

K&U
www.weinhalle.de