

»Vertù« Bianco (Malvasia, Ortrugo, Chardonnay)

Lusenti

Cuvées haben einen ganz eigenen Reiz. Sie heißen in Frankreich nicht umsonst »Assemblage«, weil sie aus verschiedenen Rebsorten oder Partien im Keller »zusammengesetzt« (assembliert) werden. In Deutschland nennen wir eine solche Mischung von Weinen (negativ konnotiert) »Verschnitt«. Für ihren saftig frischen »Vertù« setzt Martina die drei weißen Rebsorten Malvasia, Ortrugo und Chardonnay erst kurz vor der Abfüllung zu einem quicklebendigen Weißwein zusammen. Bis dahin hat sie jede einzelne Partie genau verfolgt, kennt deren Chemie und geschmacklichen Eigenschaften: Malvasia liefert Duft und Aroma. Ortrugo sorgt mit filigraner Säure für angenehm frisches Rückgrat und Länge am Gaumen, der Chardonnay besorgt schließlich Körper und Fülle. Wenn man das weiß, kann man die drei Komponenten auch fühlen und riechen. Weich startet der Wein im Mundgefühl. Seine aromatische Würze erinnert entfernt an gutes indisches Curry. Mundwässernd herb wirkt er am Gaumen, zeigt sich insofern prädestiniert für die Begleitung so frischer wie würziger Gemüse-Küche. Ein verständlich origineller Weißwein mit Anspruch, dessen weiter Spannungsbogen zwischen weicher Fülle und herber Frische ihn zum fast universellen kulinarischen Wegbegleiter macht. Naturwein. Souverän übersetzt in Präzision, Komplexität und sinnliches Vergnügen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: minimal geschwefelt | erst kurz vor der Abfüllung assembliert | unfiltriert | ungeschönt | Naturwein (VinNatur®)
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,38

0,75l
IEW24502

K&U
www.weinhalle.de