

»Funambol« Trebbiano di Spagna

Podere Sottoilnoce

Max Brondolos legendärer »Funambol« ist der vielleicht anspruchsvollste Weißwein der Emilia Romagna, einer der großen Weißweine des Landes. Gekeltert aus Trebbiano di Spagna, einer fast ausgestorbenen weißen Rebsorte, aus der man einst in der Emilia Romagna den berühmten Aceto Balsamico braute.»Funambol« ist großes Weißwein-Erlebnis. Ungeschwefelt und naturtrüb; goldgelb in der Farbe; in der 400l-Steingut-Amphore spontan vergoren und ausgebaut, die Beeren abgebeert für reinen Schalenkontakt, also »Orange-Wein«, dessen angenehm herbe, wohldosierte Gerbstoffe den Mund mit Physis auskleiden. Eine raffiniert linear wirkende Säureader zieht ihn über die Zunge. Es entsteht ein absolut hochwertiges, an besten weißen Burgunder erinnerndes Mundgefühl, das in straffem Zug enorme Länge am Gaumen entwickelt. Dieser brillante, unbekannte Weißweine löst spontan mundwässernden Trinkfluß aus voll strahlender Frische und salziger Komplexität. Im Duft reduktiv, aber auch würzige Noten von gerösteten Mandeln, Zitrusschale, braunen Gewürzen. Sehr animierend, sehr anregend. Im Mund mehr Wirkung als Geschmack. Physische Struktur und vertikale Wirkung entfalten Rasse, Größe und Länge, machen Freude und Lust auf den nächsten Schluck. Perfekt zu allen Gerichten, in denen Proteine im Vordergrund stehen. Dekantieren und kühl, aber nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschwefelt | ungeschönt | in der Keramik-Amphore ausgebaut | Naturwein, naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
IER24305

K&U
www.weinhalle.de