

Greco di Tufo DOCG »Miniere«

Cantine dell`Angelo

»Miniere«. Italienisch für »Mine«. Tatsächlich stehen die Reben dieses Weines auf einem Hügel oberhalb einer alten aufgelassenen Schwefelmine. Diese ungewöhnliche Herkunft riecht man sofort, kaum daß der Wein im Glas steht. Greco heißt seine Rebsorte, die hier auf 350 m über dem Meer auf vulkanischem Tuff steht. Obwohl dieser fordernde und geschmacklich unbequeme »Greco di Tufo« nur 10 mg/l freien Schwefel enthält, riecht er prägnant danach, begleitet von nassem Stein und buchstäblicher Mineralität, versöhnlich eingerahmt von reifer Melone, wilden getrockneten Kräutern und frisch getrocknetem Heu.

Ein aromatisch gelb getönter Weißwein, gelb wie die Farbe des hier in vulkanisch verwitterten Tuff eingelagerten Schwefels, auf dem seine Reben stehen. Gelb, weich, saftig und schon im Auftakt fordernd, betritt der Wein den Mund. Verstörend anstrengend agiert sein fein verästeltes, penetrant spürbares Säure-Gewebe, das in druckvoller Bissigkeit und langen Spuren die Zunge umhüllt. Ein aufregend radikaler Terroir-Weißwein. Nichts für die Lugana-Fraktion, die fällt hier vom Hocker. Die pikant würzige Mineralität dieses rasanten Grecos wirkt im rassig schlanken Mundgefühl, als würde sie von einem Stahlseil über die Zunge gezogen. Ziemlich abgefahren als Weinerlebnis. Braucht Luft, muß also unbedingt dekantiert werden. Dann beginnt er ätherisch nach Anis und Fenchel zu duften, nach Lakritze und Pfefferminze. Dann klingt er ewig lang am Gaumen nach und beschäftigt die Sinne noch, wenn das Glas längst geleert ist. Extremes Weinerleben für aktive Genießer, die mehr suchen als nur den Wein, den sie schon kennen ...

Zu Seefisch, gegrillt oder an (gelber) Sauce, sowie zu raffinierter Gemüseküche und großer Pasta

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: VinNatur
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Freie SO2 nur 10 mg/l | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,11

0,75l
ICW24010

K&U
www.weinhalle.de