



»Timorasso« Colli Tortonesi bianco (Derthona) Oltretorrente

Chiara und Michele Penati pflegen ihren Timorasso, die große mystische weiße Rebsorte des Piemont, mit Leidenschaft. Einige ihrer Reben haben sie erst vor wenigen Jahren gepflanzt, andere sind über 60 Jahre alt. Der Jahrgang 2024 war wegen plötzlichen Mehltau-Befalls ungewöhnlich schwierig in Italien. Durch extreme Auslese schafften es die beiden aber, die ganze Pracht der originellen Rebsorte ins Glas zu bringen: Durch ein fast schon schmalzig gelbes Mundgefühl schimmert straffe, quicklebendige Säureader, die den Wein in einem Mundgefühl voller Saft, Kraft und Frische über die Zunge zieht. Mundwässernd, trotz nicht zimperlichen Alkoholgehaltes, der für die Rebsorte typisch ist. Der richtige Erntezeitpunkt entscheidet über die Balance zwischen Frische und Alkohol, in ihm steckt die Kunst des Winzerhandwerks. Im gelbwürzigen Duft geröstete Mandeln, weiße Blüten, Kräuter und nasser Stein. Im Mundgefühl erinnert der Wein an großen reifen Chardonnay. Seine exaltierte Exotik in der Frucht weist dann aber unverwechselbar den Weg. Wenn Timorasso so gesund (weil extrem selektiv) gelesen wird, in Betontanks spontan vergoren und lange auf der Hefe ausgebaut wird wie hier, kann er über Jahre und sogar Jahrzehnte reifen. Serviert diesen ungewöhnlich originellen »gelben« Weißwein zu Gerichten, in denen aromatisch die Farbe Gelb eine tragende Rolle spielt (Curry, Huhn, Kurkuma, Saucen...), und ihr werdet jubeln.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2034+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschält | Mitglied bei
VinNatur®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l

IPL24401



www.weinhalle.de