Trebbiano »Briccone«

Caprera soc. agr.

Trebbiano ist eine der großen mysteriösen weißen Rebsorten Italiens. Bis heute hat keine DNA-Bestimmung klären können, wer sie ist und wo sie herkommt. Es gibt sie in zahlreichen Varianten. Man weiß nur, daß die legendären Trebbiano d´Abruzzo von Valentini und Emidio Pepe tatsächlich aus eigenen Massenselektionen der Rebsorte Bombino Bianco stammen, die angeblich Trebbiano d´Abruzzo ist, aber irgendwie auch nicht.....Trebbiano gilt als dünnschalig, was man kaum glauben mag, wenn man diesen anspruchsvoll antretenden Weißwein im Mund hat. In seiner physischen Substanz wirkt er maischevergoren, protzt mit dichter Konsistenz in würzig gelbem Mundgefühl, das von einer mild wirkenden, aber zugkräftigen Säureader über die Zunge getragen wird. Erinnert an die berühmten Gegenstücke von Emidio Pepe und Valentini, wirkt lediglich ein wenig »kontrollierter« und raffinierter, weniger bäuerlich rustikal. Macht Spaß in seiner selbstbewußten Andersartigkeit, wirkt lebendig und agil, fließt frisch und animierend potent dahin, läuft nach kurzer Gewöhnung von ganz alleine (die Flasche ist also schnell geleert...). Capreras »Briccone« besitzt unverwechselbare Kontur, die man nicht nur der Rebsorte zuschreiben muß, die hier in einer alten Hoch-Pergola-Anlage auf gut 600 m Höhe in der unberührten Natur des kleinen Weilers Pietranico steht, sondern auch seiner Herkunft aus der Höhe der Abruzzen, die damit einmal mehr ihr Potential für die Produktion charaktervoller Spitzenweine unter Beweis stellt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 30 mg/l Gesamt-SO2 | keine Zusatzstoffe | ungeschönt | unfiltriert { Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,64

0,75l
IAW25404

K&U
www.weinhalle.de