»Arcaro« Maturano Frusinate IGT

D.S. Bio

«Arcaro«. Reinsortige Maturano. Eine erst 2010 in einem Tal auf halbem Wege zwischen Rom und Neapel wiederentdeckte, vermutlich sehr alte indigene weiße Rebsorte des Latium. Danilo Scenna hat sie 2013 auf 500 m Höhe in Südlage neu gepflanzt, umgeben von hundertjährigen Olivenhainen und Eichenwäldern. Eine archaische Kulturlandschaft, die er so vor dem Untergang bewahrt.

Weißwein von ungewohnter Struktur. Gibt sich bescheiden und leise im Duft, herb und gelb, reif und südländisch. Man ahnt Apfel-, Birnen- und Zitronen-schale in herbstlich warmer Aromatik, umgeben von floral blumigen Noten. Weiche, kaum spürbare Säure klingt am Gaumen in überraschend salzig wirkender Mineralität aus. Im Mundgefühl warm und weich, fast opulent sahnig. Belegt die Zunge mit herber, angenehm bitterer Wirkung, typisch für »unedle« alte autochthone Rebsorten, was den Wein aber spontan appetitanregend macht. Weil er sich im Alkohol zurückhält, ist »Arcaro« ein exzellenter Speisenbegleiter: Die würzige Küche des Maghreb, Nordafrikas, Thailands, Chinas oder Vietnams blüht an seiner Seite auf; vegetarische und Pilz-Gerichte, gereifte regionale Schaf- und Ziegenkäse, aber auch Seefisch an Saucen oder vom Grill seien zur idealen Begleitung empfohlen. Ein charaktervoll archaisch wirkender Weißwein für kundige Genießer, die ihn einzusetzen wissen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Optimale Reife: > 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch (Demeter®)
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt | Minimal geschwefelt | Keine Zusätze | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.29

0,75l
ILW24100

K&U
www.weinhalle.de