# Bardolino Superiore »Lassuperiora«

## Villa Calicantus

Bardolino. Übles Image. Vorurteile. Vergessen. Daniele Delainis Bardolino Superiore führt all dies ad absurdum. Naturwein aus biodynamischer Produktion. Der einzige der Region. Großer Rotwein, der in der Karaffe zu spannender Komplexität erwacht.

Geht im Mund auf wie großer Burgunder. Setzt seidenweich an, wirkt zart und hat doch Muskeln und Kraft. Beeindruckt mit samtiger Fülle im Mund, die von mundwässernder Frische getragen wird und sich in exotischer Würze und trinkfröhlich animierenden Wirkung den Weg über die Zunge sucht. Straff kühle, dezent herbe Säure-Ader entlarvt den Wein als das, was er ist: Bardolino.

Ein Wein-Wunder, das mühsam antrainierte Rotwein-Konventionen infrage stellt. Gekeltert aus lokalen autochthonen Rebsorten, die dem benachbarten Valpolicella großen Ruf bescheren: Corvina, ergänzt durch Rondinella, Molinara und Sangiovese. Hier sind die Reben noch jung, stehen in Calmasino auf 180 m Höhe über dem Gardasee, und kein Hahn kräht nach ihnen. Doch Daniele Delaini übersetzt deren Trauben in einen Naturwein voller Spannung und Vibration: Minimale Schwefelung, Gärung spontan in kleinen Tanks ohne Temperaturkontrolle, Ausbau im gebrauchten Holzfaß. Ein Bardolino, der eine neue, andere Sprache spricht und den Weg weist in eine Zukunft ohne Manipulationen, ohne Technik, ohne Hochglanz. Rare Eleganz. Mutig regionaler Charakter. Leise und unaufgeregt und doch ganz schön aufregend. Wer hätte das erwartet ...

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Gesamt-SO2 nur 28 mg/l | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: 1
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
IVR22800

K&U
www.weinhalle.de