»Palmieri« Lecinaro Frusinate IGT

D.S. Bio

Lecinaro ist eine uralte lokale, vom Aussterben bedrohte autochthone rote Rebsorte aus dem Hinterland des Latium. Sie wurde erst kürzlich wiederentdeckt und in das nationale Register italienischer Rebsorten aufgenommen wurde. Über sie ist so gut wie nichts bekannt. Sie verdankt ihre Existenz engagierten Winzern im Hinterland des Latium, die sie in uralten lokalen, fast vergessenen Rebgärten entdeckten, vermehrten und wieder anpflanzten. Beim jungen Danilo Scenna in Frosinone südöstlich von Rom stehen noch uralte Lecinaro-Reben auf über 500 m Höhe auf kleinen Parzellen, die sich weit verstreut an steilen Hängen entlang ziehen und über viele Meter an Oliven- und anderen Bäumen entlangranken. Eine archaische Kulturlandschaft, die man längst für ausgestorben hielt. Die Reben sind wurzelecht, also nicht auf eine amerikanische Unterlage aufgepfropft und machen so eine unverzüchtet ursprüngliche Genetik schmeckbar, die ihrem Wein eine urwüchsig tiefgründige Frucht in salzig wirkender Mineralität verleiht. Palmieri ist reinsortig Lecinaro. Von einer ersten Neupflanzung aus dem Jahr 2017. In der Farbe relativ hell mit lila Reflexen. Im exotisch dunkelwürzigen Duft unheimlich attraktiv. Veilchen, dunkle Kirschen, exotische Gewürze. Wunderschöne Gerbstoffe, animierend herb, perfekt ausbalanciert, präsent und lustmachend spröde, mineralisch frisch und elegant im Mundgefühl. Zu gegrilltem Fleisch und Fisch, zu ambitionierter Gemüseküche und allem, was der Sommer 2025 zu bieten hat. Leicht gekühlt servieren.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt | Minimal geschwefelt, freie SO2 < 20 mg/l | Naturwein | dezent kühl servieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.45

0,75l
ILR23102

K&U
www.weinhalle.de