

Franciacorta 1701 »Vintage« Dosaggio Zero

1701 SRL Soc.Agr.

Ein Jahrgangs-Franciacorta, der in der höchsten Schaumwein-Liga spielt. Erinnert an die große Cuvée von Bellavista oder die Champagner von Jacques Selosse. Widerspenstig natürlich. Radikal ungeschminkt. Der Grundwein spontan vergoren im Holzfaß. Im März 2020 auf Flasche gefüllt zur Versektung. 90% Chardonnay und 10% Pinot Nero aus dem besten Traubengut des Betriebs. 36 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung gereift, dann degorgiert und ohne Dosage im zweiten Leben auf der Flasche bis heute gereift. Das machen, können und wollen so nur noch wenige.

Kompromißlos trocken. Stahlig herb und würzig charaktervoll. Schaumwein eigener Dimension. Ziemlich ausgefallen, originell und fordernd. Hölzern fast vor Hefeeinfluß und Flaschenreife. Matt auf der Zunge vor Mineralität (ein Wort, das wir nicht mehr benutzen wollten, hier zwängt es sich auf für die Beschreibung). Mundfüllend eigen, weil bitter und herb in der Wirkung. Radikal anders als »normaler« Schaumwein. Wahrlich originell und mutig eigenständig. Eine Herausforderung für Intellekt und Sinne. Ein Affront gegen Trinkgewohnheiten. Und doch pures Vergnügen für die Sinne. Die sind verunsichert, weil ihnen die Bitterkeit der Hefe-Autolyse, die dieser provozierend natürliche Schäumer ungeschminkt zum Thema macht, einen Strich durch die Rechnung zu machen droht (Italiener lieben jene bitteren und deshalb besonders gesunden Gemüse, denen man bei uns jede Art von Bitterkeit abgezüchtet hat, weil wir Deutschen mit Bitterkeit nicht zurechtkommen), doch dann setzt Begeisterung ein über einen Franciacorta, der Größe hat, Charakter wagt und mit dem Mut zu Persönlichkeit und Ausstrahlung konfrontiert. Schaumwein-Erlebnis besonderer Art. Kennern, Könnern und Freigeistern dringend empfohlen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2028+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Degorgiert März 2015. Nicht zusätzlich geschwefelt.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Degorgiert
pH-Wert: 2,9

0,75l
ILW19102

K&U
www.weinhalle.de