

Irpinia Aglianico DOC »Gioviano«

Il Cancelliere

Wer die physikalische Wirkung von Gerbstoffen am eigenen Leib erleben will, muß nach Kampanien im Süden Italiens und dort nach Irpinia, um Taurasi zu probieren. Aglianico heißt die dickschalige rote Rebsorte, die dort für Gerbstoffladungen im Mund sorgt, daß einem Hören und Sehen vergeht. Da schmeckt man die Gerbstoffketten, die wir oben beschrieben haben, man fühlt sie buchstäblich und ganz schön heftig. Solche Weine brauchen viele Jahre, bis sich ihre kurzen, deshalb spröde wirkenden, Gerbstoffketten durch langsame Oxidation auf der Flasche so verlängern, daß sie dicht wirken, aber samtig präsent und zugänglich geschmeidig. Deshalb sind Taurasi-Weine so berühmt. Man muß sie aber, um sie jung trinken zu können, mit bester süditalienischer Küche kombinieren. Nur dann beginnt man die physikalische Wirkung ihrer Gerbstoffe zu verstehen. Pflanzliche Öle binden die Gerbstoffe auf der Zunge. Ein Abenteuer besonderer Art für alle, die Gerbstoffe im Rotwein suchen und lieben.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Keine Zusatzstoffe | Naturwein mit freier SO2 < 20 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,43

0,75l
ICR20022

K&U
www.weinhalle.de