

Campania Fiano IGP »Paóne«

Cantina del Barone

Fiano. Die große weiße Rebsorte Kampaniens neben Greco. Man sagt den beiden Rebsorten aus dem süditalienischen Mezzogiorno große Zukunft voraus. Ihre Reben stehen auf vulkanischen Böden auf 350 m Höhe in alpiner Kulisse, ein ideales Habitat, das den »Fiano di Avellino« zu einem der eindrucksvollsten Weißweine Italiens macht. Luigi Sarno läßt die Trauben für seinen »Paóne« ein paar Stunden mit Stiel und Stängel in der Presse auf der Maische stehen. Dann preßt er ab und vergärt den Most spontan auf der wilden Umgebungshefe im Edelstahltank. Dort reift der Wein mindestens 10 Monate auf der Feinhefe, bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Er arbeitet nach den strengen Regeln des Naturweinverbandes »VinNatur«.
Weißwein, wie man ihn aus Italien kaum kennt. Da sorgt warmgelbe aromatische Tönung im Duft von säuerlichen Zitrusnoten über Fenchelsamen bis zu getrockneten Sommerkräutern für Entspannung, leise und verhalten in der Intensität, von »Frucht« keine Spur. Dann aber legt sie los, die rasant straffe Wirkung im Mundgefühl, die jeden, der dies weder kennt noch erwartet, erstmal aus der Spur wirft. Straff zieht sie über die Zunge. Mundwässernde Frische wirkt mächtig spannend im steinig salzigen Zug am Gaumen, der lange in rauchig würziger Mineralität nachklingt. Präzise im Fokus, strahlend trocken, spontan animierend, kompromißlos unkonventionell - Weißwein mit Charakter und Herkunft. Keiner für Anfänger, aber auch keiner, vor dem man Angst haben muß. Man sollte nur wissen, was einen erwartet.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: VinNatur
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Freie SO2 9 mg/l | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
ICW24001

K&U
www.weinhalle.de