



## Vitovska Carso Bianco

### Zidarich

Weißwein, der wie Rotwein auf der Beerenschale mazeriert und vergoren wurde und deshalb die Komplexität von Rotwein auf die Zunge bringt. Weißwein mit Gerbstoffen als natürlichem Oxidationsschutz. Aus dem Karstgebiet im Friaul bei Triest an der Grenze zu Slowenien.

Goldgelb steht er im Glas und naturtrüb, weil er auf der Feinhefe abgefüllt wurde. Auf der Zunge trocken, schlank und mager, aber zugleich auf merkwürdige Weise auch mundwässernd animierend. Duftet nach frischem Heu und frisch angesetztem Hefeteig. Dekantiert entwickelt er komplexe, salzig wirkende Zitrus- und Gesteinsnoten in der Pracht wilder Kräuter. »Vitovska« ist eine alte autochthone Rebsorte, die Benjamin Zidarich ihr Wiederaufleben und Überleben verdankt. Er hat sich wie kein anderer um sie bemüht, ihre alten Reben gepflegt und mühsam vermehrt. Den Jahrgang 2018 hat Benjamin Zidarich zwei Wochen lang in kleinen oben offenen Gärtanks auf der Beerenschale vergoren, anschließend zwei Jahre im Holzfaß gereift und dann ohne Schönung und Filtration auf der Feinhefe als Reduktionsmittel abgefüllt.

Trocken und fordernd, aber auch mysteriös sanft im Gefühl füllt der exotisch ungewohnte, vibrierend spannende Weißwein den Mund. Kompakt und dicht im Geschmacksbild, lebendig und belebend, mit jedem Schluck animierender und verständlicher. Seine herben Gerbstoffe lösen Trinkfluß aus, dem man kaum widerstehen kann. Benjamin Zidarich beweist, daß Gerbstoffe im Weißwein eine andere Genußdimensionen eröffnen, die einer Trinkfreude dienen, wie man sie bisher nicht kannte. Ein Weißwein, der keinerlei Süße neben sich duldet, was man bei der Kombination mit Speisen berücksichtigen muß. Paßt perfekt zu Sushi und Sashimi, zu salzig regionaler Kost wie Schinken und Wurstwaren. zu nackig frischem Fisch und hellem Fleisch. Fordernd, spannend, charaktervoll.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Rote Erde | Eisen

Besonderes: Maischevergoren |  
unfiltriert | hefetrüb

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,1

0,75l

ICW20011



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)