Campania Fiano IGP »Particella 928«

Cantina del Barone

Particella 928. So heißt die winzige Parzelle auf vulkanischem Boden, die auf über 350 m Höhe, mitten in den Bergen von Cesinali, diesen herausfordernd großen »Fiano di Avellino« hervorbringt. 2800 Rebstöcke wurden dort so gepflanzt, daß das hoch aufgestellte und nicht gekürzte Blattwerk jeder einzelnen Rebe bessere Photosynthese ermöglicht. So zeigt die spannende Rebsorte, was in ihr steckt. Hier entfaltet sie ihr Potential in einem buchstäblich anstrengenden Weißwein, der den Genießer fordert. Kein netter »fruchtiger« Sofa-Schlotzer, sondern anspruchsvoll charaktervoller Weißwein, der Aufmerksamkeit fordert und Erfahrung mit Naturwein voraussetzt. Kurze Maischestandzeit, spontan warme Gärung im Edelstahl, 12 Monate Reife auf der Feinhefe, ungeschönt, unfiltriert, mit minimalem Schwefel abgefüllt. Naturwein, wie er überzeugender kaum sein kann.

Reif und entspannt im gelblich warm inspirierten Duft - aber auch herbstlich rauchig und radikal steinig. Erinnert an wilde Sommerkräuter und guten Honig, fordert aber auch mit säuerlicher Frische von Grapefruit und der herben Bitterkeit von Gin Tonic. Im ersten Eindruck weich und saftig im Mundgefühl. Dann legt er los, druckvoll, herb, rasant trocken und vor lauter Mineralität matt auf der Zunge. Das würde so mancher deutsche Riesling auch gerne können. Sein mundwässernd straffer Säurekern greift bissig zu, kleidet den Mund aus, dominiert die physische Wirkung. Dabei agiert die Säure raffiniert integriert in ein stoffig dichtes Mundgefühl, das in seiner Penetranz an große weiße Burgunder erinnert. Schlank, salzig, physisch spürbar als mager, karg und verstörend direkt, überaus anspruchsvoll und hochwertig, aber auch provozierend und fordernd. Eindrucksvoller Weißwein, der beweist, daß auch Italien Terroir kann.

Zu raffiniert gewürzter vegetarischer Küche und zu Salzwasserfisch und hellem Fleisch, gewürzt mit Curry bis Harissa ...

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2031
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: VinNatur
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Freie SO2 < 10 mg/l | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
ICW21002

K&U
www.weinhalle.de