



»Indomato Macerato« Maturano del Frusinate IGT D.S. bio

Indomato, italienisch für ungebändigt, ungezähmt. So nennt Danilo Scenna seinen über sechs Monate auf den Schalen seiner Beeren vergorenen und mazerierten Natur-Weißwein aus der uralten, nur noch auf wenigen Hektar im Latium angebauten historischen Resorte Maturano. Deren Reben sind hier noch ungepfropft, also nicht veredelt und wurzelecht. Sie stammen aus dem 19. Jahrhundert und wachsen an Eichen und Olivenbäumen hoch, eine uralte Tradition, die auf die Römer und Etrusker zurückgeht, die unter den Reben Getreide und andere Ackerfrüchte anbauten, so eine zweite Ernte hatten und durch Biodiversität und lebendige Böden die Reben vor Krankheitsbefall bewahrten. Danilo Scenna hat dieses berührende Wunder der Natur vor dem Vergessen bewahrt und betreibt einen Weinbau, der außer Kräutertees keinen Pflanzenschutz braucht. Die Trauben, die er dort erntet, maischt er in Betontanks auf den Schalen der Beeren über 6 Monate auf der natürlichen Hefe ein. Nachdem er den Most von den Schalen getrennt hat, baut er den Wein 6 Monate im Betontank aus, um ihn dann ohne Schönung, Klärung oder Filtration mit minimaler Schwefelung abzufüllen. Ergebnis ist ein klassischer »Orange-Wein«. Intensiv goldgelb bis bernsteinfarben mit nur leichter Trübung. Im Duft ahnt man ihn schon, den Schalenkontakt. Er erinnert an Kamillentee, reifen Pfirsich, herbstliche Quitte. Im Mund dann herb mundfüllende Wirkung. Gerbstoffe überall, aber fein, angenehm und verständlich harmonisch in das Mundgefühl eingebunden. Erstaunlich frisch in der Wirkung, eher an Tee denn an Wein erinnernd. Knackig salzig im Nachklang am Gaumen, buchstäblich mineralisch im dezent herben Geschmack, der die aufregende Physis der Gerbstoffe animierend bitter spürbar macht.

Nicht eiskalt servieren. Harmoniert phantastisch zu Hülsenfrüchten und Linsen, also zu vegetarischer und veganer Ayurveda- und Indienküche. Aber auch fetten Fisch wie Lachs, Thunfisch etc. sowie helles, orientalisch gewürztes Fleisch begleitet er raffiniert.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |
Minimal geschwefelt | Keine Zusätze |
Naturwein, maischevergoren, SO₂ < 27
mg/l
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
ILW21104



www.weinhalle.de