

Bardolino Superiore »Avresir«

Villa Calicantus

Bardolino. Aber was für einer! Aus den autochthonen lokalen Rebsorten Rondinella und Molinara, sowie ein wenig Sangiovese, keltert Winzer Daniele Delaini eine Bardolino Classico Superiore »Riserva«, die keine sein darf, weil es in Bardolino keine Riserva gibt. Also buchstabiert er das Wort von hinten: Avresir. Ein sogenanntes Palindrom für einen großen Wein, der spontan berührt, fordert und in Frage stellt, der zweifeln läßt und schließlich doch überzeugt. Der Widerspenstigen Zähmung.

Daniele Delainis »Avresir« erinnert an großes Burgund. Finesse und Delikatesse. Kühle animierende Frische, druckvoller Zug am Gaumen, salzige Mineralität, schlanke Rasse. Ein Bardolino, der alles hat und alles kann, was anspruchsvolle Weinfreunde glücklich macht. Und doch verwirrt er, dieser Wein. Ist das wirklich Bardolino? Er stellt in Frage, stößt ab, provoziert und bezaubert zugleich, atmet und lebt, vibriert vor Spannung, wirkt frisch und kühl und tiefgründig. Sein Duft erinnert an Gewürze und reife Beeren, entwickelt sich über Tage in der offenen Flasche zu einem faszinierenden Fächer exotischer Aromenvielfalt. Also unbedingt dekantieren und nicht gleich austrinken, sondern für den nächsten Tag aufheben. Dabei schwefelt Daniele Delaini kaum. Es sind seine lebendigen Böden, die Lage hoch über Calmasino und die respektvolle Arbeit im Keller, die seinem Bardolino eine Qualität bescheren, auf die einzulassen sich mit jedem Schluck mehr lohnt. Damit aus Zweifel Gewißheit wird. Spannende Weinzeiten. Winzige Produktion.

Alkohol: 12.2 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Gesamt-SO2 nur 11 mg/l | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
IVR17801

K&U
www.weinhalle.de