

Franciacorta 1701 »Brut Nature«

1701 SRL Soc.Agr.

Franciacorta steht für technisch brillante Schaumweine aus dem Nordwesten Italiens. Dieser zuckerfreie »Brut Nature« von »Franciacorta 1701« stammt aus dem einzigen biodynamisch zertifizierten Betrieb dort. Über 30 Monate reifte er auf der Hefe. Damit stellt er den banalen Zitrus-Noten »moderner« Schaumweine die komplexen Autolyse-Aromen jener Hefestämme entgegen, die ihm seine ultrafeine Perlung bescherten. Die Spuren dieser Zeit erinnern irgendwie an ein vergilbtes Schwarzweißphoto. Aromatisch ganz schön anspruchsvoll für einen Schaumwein dieser Preisklasse.
Federico und Silvia Steffini, Bruder und Schwester, die Gesichter hinter 1701, lassen ihren »Brut Nature« aus 85% Chardonnay und 15 % Pinot Noir wie einen Laserstrahl über die Zunge laufen. Rasant kommt er auf die Zunge, ultrapräzise im Fluß, messerscharf fokussiert in der Säure, glockenhell im Duft nach weißen Blüten, wunderbar getragen von herben Hefe-Noten im Nachklang. Die Autolyse der Hefe und die Flaschenreife besorgen ihm ein Bukett, das irgendwo zwischen Frühlingsblüten, frisch gewaschener Wäsche und gekochten Artischocken changiert. Reif, aber auch mystisch jung; morbid, aber anregend frisch; zupackend griffig im belebenden Perlenspiel. Nichts für jedermann, weil nostalgisch gegen den Strom gebürstet. Doch genau das macht diesen erregend lebendigen Franciacorta so aufregend und reizvoll. Großes Kino!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2026+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | undosiert | ungeschönt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 2,9

0,75l
ILW02100

K&U
www.weinhalle.de