



## »Don Fa« Liquore da vino aromatizzato

Fabio de Beaumont

Im Jahr 2013 findet der junge Fabio de Beaumont bei Aufräumarbeiten ein uraltes Familienrezept aus dem 16. Jahrhundert. Er läßt es an der Uni in Rom aufarbeiten und übersetzen und macht sich dann sofort daran, es auszuprobieren. Dazu mazeriert er junge Schwarzkirschlorbätter, die er aus den Plantagen der Familie holt, über 3 Monate hinweg in seinem Rotwein von uralten Barbera- und Aglianico-Reben. Er ist erstaunt über das Aroma, das ihn an Bittermandel erinnert, läßt die Blätter an der Uni auf Inhaltsstoffe analysieren. Man findet dort unter vielen anderen Quercetin, eine Menge Ascorbinsäure, Folsäure, viele ätherische Öle, Cumarin, Ellagsäure und Anthocyane. Um den Zuckergehalt im Wein zu steuern, unterbricht er die natürliche spontane Gärung seines Grundweines, indem er die Türen zu seinem Keller nachts weit öffnet und die kalte Luft aus den Bergen hereinläßt. Zehn Monate lang baut er den Wein in Stahltanks aus. Im Frühjahr gibt er dann die jungen Kirschlorbättern hinzu, die nach dem Austrieb den höchsten Nährstoff- und Aromastoffgehalt besitzen. Er mazeriert sie dort, bis die gewünschte Aromaintensität erreicht ist. Dann stabilisiert er den Wein mit geringem Zusatz von Alkohol auf 23 Vol. % und reichert ihn mit ein wenig Zucker an. Don Fa ist geboren. Im balsamischen Duft Noten von Schwarzkirsche, Gewürzen und Balsamico. Am Gaumen vollmundig mit samtigen Gerbstoffen, die warm und elegant wirken und lange am Gaumen nachklingen. Süße, Alkohol und Gerbstoffe in perfekter Balance. Toller Begleiter zu entsprechend dunkelfruchtigen Desserts, grandios zu dunkler Schokolade, ideal für die Zubereitung von Aperitifs und Cocktails.

Alkohol: 23 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2028+  
Restzucker: 58 g/l  
Bewirtschaftung: Ökologisch (nicht zertifiziert)  
Ausbau: Edeltank  
Boden: Vulkanisch verwittert  
Besonderes: Minimal geschwefelt | Auszug aus Wildkirschlorbättern in Aglianico-Grundwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Alternativkork  
ManVuin®: Ja  
Schönung: Mit Alkohol und Zucker versetzt  
Vegan: Ja

0,5l  
ICR22401



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