

Chardonnay 1701 »Surnàt« Sebino

1701 SRL Soc.Agr.

Wow! Italiens Wein wird wieder spannend, abseits des Glitzermarktes für Sportwagenfahrer und namenshörige Weintouristen. Was hier im Glas steht, ist schockierend gut, aber auch erschreckend ungewohnt. Je nach Blickwinkel, Ideologie und Trinkerfahrung.

Chardonnay aus der Amphore. Grundwein für die Schaumweinherstellung. Stiller Weißwein also. Unverkennbar im Duft die erdig würzigen Aromen der Amphore, raffiniert und einfühlsam integriert in die kompromißlos trockene Grundstruktur eines Chardonnays, der mehr die Würze seiner Lehm- und Sandböden wiederspiegelt, als den Charakter seiner Rebsorte. Die biodynamische Bewirtschaftung sorgt für ein gesundes Mikrobiom im Boden, das die Reben so mit Wasser und Nährstoffen versorgt, daß sich diese in der pikant würzigen Wirkung dieses Weines wiederzuspiegeln scheinen. Zupackend salzig an den Zungenrändern, stahlig frisch in vibrierend lebendiger Säure voller Strahlkraft und Rückgrat. Duft und Geschmack erinnern an nassen Stein im Sommer. Herb und trocken auf der Zunge, dezent bitter im Nachklang, der perfekte Begleiter mediterraner Fisch- und Gemüseküche. Typisch italienisch, aber nicht von gestern, sondern von morgen, denn dieser Wein wurde nicht im Keller auf einen bestimmten Stil, eine bestimmte Wirkung, hingetrimmt, er huldigt einer erfrischend klischeefreien Natürlichkeit, wie es sie im italienischen Wein lange nicht gegeben hat. Ein charaktervoller Chardonnay, der weit mehr kann als nur Chardonnay zu sein!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Naturwein. Minimal geschwefelt. Unfiltriert. Ungeschönt, Amphorenausbau.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
ILW21110

K&U
www.weinhalle.de