Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | ohne Zusätze | Freie SO2 12 mg/l | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,69

0,75l
ILR19201

Cesanese del Piglio DOCG »Giarrocco«

Falcone Natural Wines

Marco Falcone hat seinen Cesanese »Giarrocco« 2011 auf einer winzigen Parzelle gepflanzt, die auf über 450 m Höhe auf vulkanisch verwittertem Tuff inmitten unberührter Naturlandschaft liegt. Eine alte, besonders kleinbeerige, dickschalige und deshalb spät reifende Massenselektion, die dem Wein mächtige Konzentration in Aromatik und Physis im Mundgefühl verleiht.
Weil die Beeren zu klein und zu dickschalig sind, hat er sie abgebeert, also die Beeren vom Stielgerüst getrennt. Um die Gerbstoffe nicht zu dominant zu machen hat er die Beeren extrem schonend extrahiert, ohne Temperaturkontrolle in der Amphore spontan vergoren und nach dem Abzug der Beerenschalen reifte der durchgegorene Wein dann ohne Schwefelzusatz, ohne Schönung und ohne Filtration bis zur Abfüllung 12 Monate in der Amphore. Die Abfüllung erfolgte ohne Schwefelzusatz.

Naturwein, oder besser »lebendiger Wein«, wie wir ihn uns wünschen. Mikrobiologisch stabil (der Wein bleibt, einmal geöffnet, über Tage frisch), aromatisch hochkomplex und im Mundgefühl staunenswert vielschichtig und anspruchsvoll in Physis und Wirkung. Im Mund samtig weich und zugänglich, fließt er dicht und hochwertig in der Gerbstoffkonsistenz über die Zunge. Doch dann greift er zu, öffnet sich salzig und mineralisch würzig am Gaumen, belegt die Zunge mit spannender Physis, wird zum eindrucksvoll haptischen Erlebnis. Struktur und Mundgefühl dominieren über den Geschmack, schwer zu beschreiben. Dunkle Gewürze wie Piment und Nelke spielen mit dunklen Fruchtaromen aller Art. Ein Wein, der zum allumfassenden Gefühl für die Sinne wird. Seine Persistenz ist sprichwörtlich und sein Erleben beeindruckend eigenständig.

K&U
www.weinhalle.de