



## Aglianico del Vulture »Physis« DOC

### Ripanero

Physis - weil man diesen Wein buchstäblich physisch im Mundgefühl erlebt. Seine Rebsorte Aglianico hat kleine, besonders dickschalige Beeren, die eine mächtige Ladung Gerbstoffe in den Mund spülen. Deshalb brauchen die Weine der Rebsorte viele Jahre der Reife, bevor man sie mit Genuss trinken kann. Guter Aglianico ist aus der Zeit gefallen: Kapitale Dichte im Mund für die Freunde präsender Gerbstoffe; Kraft und Potenz in der kühlen Wirkung von dichtem Samt auf der Zunge. So sagt man dem Wein nach, einer der großen Italiens zu sein. Physis stammt von einem jungen Weinberg auf 560 Meter Höhe. Sein Boden besteht aus einer dünnen Schicht verwitterter Vulkanasche, ist nährstoffreich, an Substanz aber karg. Das sorgt für niedrige Erträge mit kleinen, dickschaligen Beeren. Deren Extraktion verlangt viel Fingerspitzengefühl, damit die Gerbstoffe nicht austrocknend rustikal ausfallen. Physis reift nach der spontanen Gärung deshalb lange auf der Feinhefe in großen Fässern aus slowenischer Eiche, in denen er seine kraftvolle Gerbstoff-Präsenz harmonisieren kann. Tiefdunkel in der Farbe. Im Duft dunkelwürzig floral, man ahnt die Gerbstoffe in edlen Noten von dunklem Holz, Leder und Tabak. Im Mund potente Gerbstoffpräsenz voller Spannung und aromatischer Komplexität. Unbedingt 3-4 h vor Genuß dekantieren und zu würziger vegetarischer und winterlicher Küche genießen. Im Sommer am Grill, dezent gekühlt serviert, ein Rotwein, der ob seines kraftvollen Muskelspiels für Staunen sorgt.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: 2026 - 2038

Restzucker: 1,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (in Umstellung)

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | freie SO<sub>2</sub> unter 30 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,55

0,75l

IBR17011



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