



Cirò bianco

Cataldo Calabretta

Weißwein vom Absatz des italienischen Stiefels. Aus Kalabrien, ganz unten im tiefen Süden. Seine Reben stehen direkt am Meer. 90% Greco Bianco, 10% Malvasia. Die typischen Rebsorten des Cirò. Wobei Greco hier Guardavalle ist, eine alte, dickschalig weiße Rebsorte, die ihren Weinen auch ohne Maischekontakt einen adstringierenden Hauch an Gerbstoffen verleiht. Durch Cataldo Calabrettas biologische Bewirtschaftung der traditionellen Buschreben, die nur händisch zu bearbeiten sind, fallen die Erträge niedrig aus. Sie sorgen im Zusammenspiel mit kurzer Maischestandzeit für ein ganz eigenes Mundgefühl, das geschmacklich an geröstete Haselnüsse erinnert und dem Wein angenehm herb wirkende Dichte verleiht, die ihn kompakt und griffig wirken läßt. Dieser Cirò kommt aus einer der trockensten Weinbauregionen Europas. Trotzdem wirkt er frisch und agil im Trunk, mit einer gewissen tropischen Exotik im Geschmack. Angenehm niedrig im Alkohol durch frühe Lese, dadurch frisch in der Säure und sehr harmonisch im geschmacklichen Gefüge. Natürlich aus Handlese, spontaner Vergärung und einem Ausbau ohne Eingriffe und Zusatzstoffe. Ein avantgardisch ehrlicher Naturwein mit Substanz, Körper, Charakter und Ausstrahlung. Der perfekte Begleiter von Pilz-, Gemüse- und Fischgerichten, roh, gebeizt, mariniert oder gebraten, der aber auch alle Arten salziger Teige bestens begleitet. Ein im besten Sinne des Wortes »einfacher« Weißwein, der aber alles hat und alles kann, was wir von in unserem Sinne »gutem« Wein erwarten.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

Freie SO₂ nur 26 mg/l | keine Zusätze |

Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Nomaticorc

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

ICW25300



www.weinhalle.de