

»Palistorti di Valgiano« Bianco IGT

Tenuta di Valgiano

Weißwein, der Mundgefühl besitzt, das seinem Namen alle Ehre macht. Weißer Naturwein, unfiltriert abgefüllt. Im Duft eher leise und schwer zu beschreiben. Im Mund schon auf den ersten Schluck fordernd komplex. Da provoziert er, weil er nicht in die bekannten Klischees passen will, die man sich mühsam über die Jahre angetrunken hat. Das beginnt bei der ausgeprägten Salzigkeit, die man am Zungenrand buchstäblich fühlen kann, und setzt sich fort in mundfüllender Räumlichkeit, wie sie nur Weine besitzen, die eine Zeit lang auf den Schalen ihrer Beeren mazerieren konnten .
50 % Vermentino, den Rest teilen sich Malvasia und Trebbiano sowie Greco und Grechetto, zum Teil in Barriques, zum Teil in Betontanks auf der wilden Hefe vergoren. Sie prägen den Charakter dieses aufregend anderen Weißweines. Im Mundgefühl agiert phenolisch herbe Rauheit, die aus Maischestandzeit auf den Beerenschalen resultiert. Ungewöhnlich seine nackige Natürlichkeit, die technisch »fruchtiger« Reinheit ein knallhartes Statement entgegensetzt. Trotzdem kann man im Mund wohltuend salzige Frische attestieren, milde weiche Säure agiert balanciert und harmonisch in saftigem Körper, der mediterran warm wirkt, aber kühl und frisch ist. Italienische Individualität in ungeschminkter Wahrheit. Bewußt oxidativ im Charakter, ohne oxidiert zu sein. Naturwein.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodynamik | minimal geschwefelt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.31

0,75l
ITW21500

K&U
www.weinhalle.de