



Aglianico del Vulture »Logos« DOC

Ripanero

Ripanero. Ein winzig kleines Weingut aus der süditalienischen Basilikata, das am Fusse des längst erloschenen Vulkans Monte Vulture die dortige autochthone rote Rebsorte Aglianico in rarer Perfektion zelebriert. Sie ist dickschalig, ihr Wein deshalb tiefdunkel, seine Gerbstoffe mundfüllend präsent und kraftvoll dicht gepackt. In dieser neuen, respektvollen und maximal natürlichen Machart beweist Aglianico, daß sie einen der eigenständigsten und beeindruckendsten Rotweine Italiens hervorbringen kann. Logos stammt von einem 20 Jahre alten Weinberg auf 643 m Höhe. Er liegt auf einem nach Nordosten ausgerichteten Hang, umgeben von Wald und Wildnis. Seine Beeren werden nach der Lese von Hand schonend von den Stielen getrennt und dann in zwei großen Ton-Amphoren über 10 Tage ohne mechanische Beeinflussung extrahiert. Der Most vergärt spontan. 2017 ist der aktuelle Jahrgang. Ein Aglianico braucht Zeit auf der Flasche, um zu harmonisieren. Tiefdunkel seine rubinrote Farbe. Sein Duft wirkt edel und tiefgründig. Opulent balsamisch öffnet er sein dunkelwürzig vornehmes Bukett, in dem man die Gerbstoffe schon zu riechen meint. Im Mund agiert intensive, von kraftvoll präsenten Gerbstoffen geprägte Geschmacksfülle, die an großen alten, klassischen Bordeaux aus den 1980er Jahren erinnert, der hier im Süden Italiens ein wenig mehr Schmelz und Reife getankt hat. Ein beeindruckender Rotwein für ruhige Stunden des Genußes. Zu würziger vegetarischer Küche, aber auch zu einem Dry aged Beef aus dem Smoker oder vom Grill.....

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2035+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: ungeschönt | unfiltriert |

freie SO₂ = 21 mg/l | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

IBR17010



www.weinhalle.de