»Kamen-Stone« Carso Bianco Vitovska

Zidarich

Kaum war 2011 der neue Keller unter seinem Wohnhaus 25 m tief in den Karstfelsen gegraben, beschloß Benjamin Zidarich, sich einer neuen Herausforderung zu stellen: Er wollte Wein in Behältern aus jenem Karst-Kalkstein ausbauen, der nun seinen Keller bildete. Er beauftragte zwei lokale Steinmetze damit, fünf Steinbehälter unterschiedlicher Formen in den Stein zu hauen.

»Kamen« (Stein) nennt er den Wein, der in diesen Behältnissen das Licht der Welt erblickt. Auf den Beerenschalen vergorene Vitovska. Jene uralte lokale weiße Rebsorte, die Benjamin Zidarich als ihr wesentlicher Exponent vor dem Untergang rettete. »Kamen« als der Kreislauf der Rebe, die ihre Wurzeln im kalkhaltigen Steinboden verankert, um dessen chemische und biologische Essenz in sich aufzunehmen, die sie dann während Mazeration und Gärung im Kontakt mit dem Stein in faszinierend eigenen Stil und Charakter transformiert. Der ist geprägt vom Kalk. Kalk ist basisch. Deshalb kommt es in den Steintanks zu einer natürlichen Entsäuerung des Weines, die ihn weicher, dichter und komplexer im Mundgefühl macht; er entwickelt eine cremig sanfte Physis im Mund, die an den georgischen Amphoren-Ausbau erinnert. Um den Wein nicht plump werden zu lassen, erntet Benjamin Zidarich seine Trauben bewußt früh. Im Duft radikal fruchtlos, aber spannend würzig, kalkig matt und steinig dicht. Im Mund eine Sensation: Samtig weiche Konsistenz, trocken, aber weich und fast viskos im Gefühl; sanft und mild wirkend, zugleich aber druckvoll salzig und substantiell in der Stoffigkeit. Mehr Substanz als Geschmack. Braucht viel Luft in der Karaffe und sollte nicht eiskalt serviert werden. Schwer zu beschreibendes, ungewohnt physisches Weinerleben.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Naturstein (Kalk)
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Maischegärung im Naturstein-Tank | unfiltriert | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.3

0,75l
ICW18006

K&U
www.weinhalle.de