

Rossese »Rosso se« IGP Terrazze dell'Imperiese

Selvadolce

Aris Blancardis legendäre Rossese gehört zu Italiens lohnenden Entdeckungen. Eine spannende alte rote Rebsorte, die nur noch in Ligurien angebaut wird, von der es aber zwei Varianten gibt. Eine davon steckt als Tibouren auch in vielen Rotwein-Cuvées der südfranzösischen Provence, Aris Blancardi hat »die andere« dickschalige Rossese di Dolceaqua gepflanzt, deren Reben inzwischen 20 Jahre alt sind, auf einer malerisch kleinen Terrasse 600 m hoch über dem Meer stehen und gerade mal 1616 Flaschen eines Rotweines liefern, dessen exotisch floraler Charme spontan in seinen Bann zieht. Überraschend agil füllt der Wein den Mund mit Gerbstoffen, deren naturbelassen herbe Präsenz für belebende Frische und potente Strahlkraft im Trunk sorgt. Sie erinnern unweigerlich an Nebbiolo aus dem Piemont. Expressiv entströmt dem Glas der Duft von Sauerkirschen, weißem Pfeffer und welken Rosenblättern. Der Duft vergangener Zeiten im Wein. Transparent dunkelrot die Farbe, transparent auch die Wirkung im Mundgefühl. Da agieren Gerbstoffe, deren spröder Griff auf der Zunge für Rückhalt und unverwechselbaren Charakter sorgt. Der denkbar beste Begleiter würziger Maghreb- und Veggie-Küche (Yotam Ottolenghi). Servieren Sie den anspruchsvollen Natur-Rotwein dezent gekühlt und 1-2 h vor Genuß dekantiert. Einmal mehr ein überzeugender Blick in die aufregend originelle Seite des italienischen Weines.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt | Minimal geschwefelt | Naturwein, Mitglied bei »CoViBio«
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.57

0,75l
ILR20203

K&U
www.weinhalle.de