



PetNat Frizzante »La Baronessa«

Fabio de Beaumont

Ganz neu im Programm, ein rarer PetNat mit wenig Druck aus einer der besten weißen Rebsorten Italiens, die nur aus der falschen Ecke kommt, nämlich dem »armen Süden« Italiens, sonst würde sie heute den Ruf genießen, den sie längst verdient hätte: Fiano. Ganz langsam wandelt sich allerdings die Arroganz des Marktes für italienische Hochglanz-Weine, die fast ausschließlich aus dem »reichen Norden« des Landes kommen, und man beginnt, der weißen Rebsorte aus Kampanien eine gewisse Zukunft zuzugestehen. Die Reben stehen hier auf vulkanischen Böden auf 350 m Höhe in eindrucksvoller, quasialpiner Kulisse. Das ideale Habitat für die Rebsorte, die der junge Fabio de Beaumont hier zu einem frechen PetNat Frizzante verarbeitet. Auch er fühlt sich, wie so viele junge ambitionierte Weinmacherinnen und Weinmacher Italiens, der boomenden Naturweinbewegung zugehörig. Seine »Baronessa« kommt deshalb naturtrüb auf der Feinhefe auf die Flasche, ist knochentrocken, besitzt aber nur wenig Druck, weshalb sie »nur« als Frizzante firmiert. Feine weiche Perlung in saftig trockener Umgebung. Erfrischend säuerlich im Mundgefühl, ideal für den Aperitif. Aufregend hefig und aromatisch vielschichtig im Duft, für deutsche Fruchttrinker ungewohnt, aber ein wunderbar fröhliches Getränk, das die Lebensgeister weckt, den düsteren Blick auf die Krisen der Welt aufhellt und zumindest im Augenblick einen positiven Blick auf die Welt vermittelt. Und das ist ja schon mal was.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Ökologisch (nicht zertifiziert)

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | nicht degorgiert, auf der Gärhefe belassen | Freie SO₂ < 10 mg/l | Naturwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kronkorken

ManVuin®: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

ICW22400



www.weinhalle.de