



## »Terra!« IGT Sillaro (Albana di Romagna) Villa Papiano

Albana ist die große weiße Rebsorte der Emilia Romagna. Ihre Geschichte geht weit zurück und ist legendär, ihre Gegenwart durch oft viel zu hohe Erträge zweifelhaft. Auf Papiano steht sie an einem Hang auf 480 m Höhe auf kargem Sandstein mit kalkigen Einlagerungen. Das heiße, trockene Mittelmeerklima mildert dort der ständig blasende kühle Wind von der Adria, der für große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgt und der Physiologie der spät reifenden Rebsorte entgegenkommt. Auf Papiano präsentiert sich Albana in Bestform.

Ihr leichter Körper wird durch die Höhenlage von vibrierend frischer Säure über die Zunge gezogen. Francesco Bordini baut seine Albana deshalb in der Amphore aus. Durch lange Mazeration auf den Schalen entsäuert er den Wein auf natürliche Weise und gewinnt zupackend salzige Wirkung auf der Zunge. Frei von »Frucht« wirkt der Wein fast neutral im unaufgeregten leisen Duft. Schlank und mager steht er in angenehm säuerlicher Wirkung für authentisch italienischen Weißwein, den man ausschließlich zum Essen genießt. Er erinnert an ungarischen Furmint oder baskischen Txakoli, begleitet nackigen Fisch, Ceviche, Sardinien und knackig frische Gemüseküche, die Säure und Schärfe haben darf, aber keinerlei Süße, in aufregender Harmonie, die vom Gegensatz lebt. Erstaunlich, wie sich ein so unauffällig auftretender Weißwein in der Begleitung entsprechender Gerichte öffnen und zu faszinierendem Eigenleben finden kann. Da kommen Pfirsich-, Mandel- und Blütenaromen ins Spiel, Säuren werden gepuffert und unerwartete Komplexität in Struktur und Wirkung entsteht. Trotz langer Mazeration ist dies kein Orange-Wine, sondern ein glasklarer, selbstbewußt eigenständiger Weißwein, dessen ungeschminkt radikale Natürlichkeit allerdings verunsichern kann.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023  
Restzucker: 1 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Amphore  
Boden: Sandstein | Keuper  
Besonderes: Maischegärung in der Amphore | Kompromißloser Speisenbegleiter  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,18

0,75l  
IEW21202



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)