»Funambol« Trebbiano di Spagna

Podere Sottoilnoce

Max Brondolo keltert den anspruchsvollsten seiner Weißweine aus Trebbiano di Spagna, einer fast ausgestorbenen weißen Rebsorte, aus der man einst in der Emilia Romagna den berühmten Aceto Balsamico braute. Doch statt Essig zu sein, ist »Funambol« einer der großen Weißweine Italiens. Naturwein. Nichts für »Klassik-Trinker«: Ungeschwefelt und naturtrüb; goldgelb in der Farbe; in der 400l-Steingut-Amphore spontan vergoren und ausgebaut, die Beeren abgebeert, kein Schalenkontakt - und damit auch kein »Orange-Wein«, obwohl er vor Gerbstoffen nur so strotzt. Sie kleiden in herber Physis den Mund aus und ziehen in raffiniert linear wirkender Säurestruktur über die Zunge. Es entsteht ein verblüffend hochwertiges, an besten weißen Burgunder erinnerndes Mundgefühl, das in straffem Zug nicht nur saftig trockene Fülle, sondern auch enorme Länge am Gaumen entwickelt und so mundwässernden Trinkfluß auslöst voll strahlender Frische und salziger Komplexität. Im Duft reduktiv durch die biologische Bewirtschaftung (der typische Hauch von Chinaböllern), daneben würzige Noten von gerösteten Mandeln, Zitrusschale, braunen Gewürzen. Sehr animierend, sehr anregend. Im Mund mehr Wirkung als Geschmack. Physische Struktur und vertikale Wirkung sorgen für Größe, wirken mundwässernd, entfalten Rasse und Länge, machen Freude und Lust auf den nächsten Schluck. Perfekt zu nordischer oder japanischer Proteinküche. Dekantieren und kühl, aber nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2026
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschwefelt | ungeschönt | Keramik-Amphore | Naturwein, naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
IER21305

K&U
www.weinhalle.de