

Alkohol: 12.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2029+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass Boden: Moräne mit Kalk

Besonderes: Winzige Produktion, minimal geschwefelt, Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schönung: Keine

Vegan: Ja pH-Wert: 3,59

0,75l IVR14801

## Bardolino Superiore »Avresir«

## Villa Calicantus

Bardolino? Aus den autochthonen lokalen Rebsorten Rondinella und Molinara, sowie ein wenig Sangiovese, keltert Winzer Daniele Delaini diesen Bardolino Superiore. Eine Riserva, die nicht so heißen darf, weshalb er sie einfach rückwärts schreibt: avresiR. Der Wein begeistert uns, obwohl er aus einem Katastrophenjahrgang stammt. 2014, ein echtes Grusel-Jahr in Italien. Hier aber der Widerspenstigen Zähmung.

»Avresir« 2014 erinnert tatsächlich eher an Burgund, denn an das, wofür »Bardolino« heute gemeinhin steht. Dieser ist anders. Fein und delikat in kühler animierender Frische, die einen Trinkfluß auslöst, der durch seine Länge am Gaumen fordert und überfordert. Dieser Wein stellt infrage, fordert Kritik und Selbstkritik, sediert durch entrückende Schönheit. Klingt verblendet, doch je mehr man sich mit diesem Wein beschäftigt, um so mehr ist man bereit, ihm Größe zuzugestehen. Er zaubert im Mund, atmet und lebt, vibriert vor Spannung, tiefgründig im Aroma, das an dunkle Gewürze und reife Beeren erinnert und sich, für einen Rotwein ungewöhnlich, über Tage auf der Flasche zu einem faszinierend bunten Fächer exotischer Vielfalt an Düften und Nuancen öffnet. Also gemach und ganz ruhig: Unbedingt dekantieren, Zeit lassen, nicht gleich austrinken. Dabei hat Daniele seinen Bardolino kaum geschwefelt. Kleiner Bardolino aus schwierigem Jahr ganz groß - nicht das Jahr macht den Wein, sondern der Winzer. Spannende Weinzeiten!

