



2013

## Spumante »Pjenusavo« Extra Brut

Vesna & Giorgio Clai

So etwas haben Sie vermutlich noch nie getrunken: Einen maischevergorenen »Orange wine« als knochentrockenen, hochwertig versekteten Schaumwein. Kein leichtes Unterfangen, denn an den Gerbstoffen, die dieser Weißwein aus den Beerenschalen »gelutscht« hat, lagern sich die Kohlensäuremoleküle an und wollen dann im Schaumwein nicht mehr so richtig perlen. Deshalb ist auch Rosé-Champagner, wenn er denn echter Rosé ist, also aus auf der Beerenschale mazeriertem Pinot Noir produziert wird, so schwer herzustellen und deshalb so selten.

Giorgio und Vesna Clai gehören zu den avantgardistischsten Winzern Kroatiens. Dort werden Weißweine schon immer auf der Maische mazeriert oder sogar vergoren, weil man so die Weine, übrigens seit biblischen Zeiten, haltbar machte.

Aus Chardonnay und Pinot Noir hat Giorgio Clai, Biowinzer in Istrien, einen eigensinnigen Schaumwein produziert, der Staunen macht. Er ist »Extra Brut« dosiert, also knochentrocken, besitzt spannend herben Reiz in feinen, animierend wirkenden Gerbstoffen, die man am Gaumen sehr wohl wahrnimmt und die diesem Schaumwein Charakter und Eigenart verleihen. Er wirkt im Duft eher verhalten, im Geschmack dafür um so nachhaltiger und komplexer. Bemerkenswert, was der Einfluß der Beerenschalen ausmacht. Die Perlage wirkt präsent, aber weich, ist fein und persistent, aber auch pikant und knackig in der Wirkung, ohne aufdringlich zu sein. Es sind die Gerbstoffe, die den Eindruck salziger Mineralität im Mundgefühl zu forcieren scheinen. Sie sorgen für Struktur in einem komplexen Mundgefühl und machen den Wein gut verträglich, weil der pH-Wert hier durch die frühe Lese der Trauben sehr niedrig liegt.

Ein famoser Schaumwein aus einer Region, der man derart hochwertige, avantgardistische Qualität nicht zutrauen würde. Doch Kroatien hat es in sich. Erstaunlich und ungewöhnlich, bemerkenswert anders, aber sowohl technisch als auch geschmacklich lohnend gut.

Alkohol: 12,7 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: < 2 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Rote Erde | Eisen

Besonderes: Naturschaumwein mit

Maischegärung

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,18

0,75l

**24,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

HRW13004



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