



2015

Bardolino Superiore »Avresir«

Villa Calicantus, Daniele Delaini

Bardolino? Aus den autochthonen lokalen Rebsorten Rondinella und Molinara, sowie ein wenig Sangiovese, keltert Winzer Daniele Delaini eine Bardolino Classico Superiore »Riserva«, die wir für einen großen Wein halten. Weil es in Bardolino keine Riserva gibt, buchstabiert er das Wort von hinten: Avresir. Ein Wein, der spontan berührt, der hinterfragt und fordert, in Frage stellt, zweifeln läßt, um schließlich auf der ganzen Linie zu überzeugen. Der Widerspenstigen Zähmung. Uns erinnert Danieles »Villa Calicantus« unmißverständlich an großes Burgund. Ein Wunderwerk und Meisterstück, dieser Jahrgang 2015.

Finesse und Delikatesse, kühle animierende Frische, druckvoller Zug am Gaumen, salzige Mineralität, schlanke Rasse. Er hat alles und er kann alles, was anspruchsvolle Weinfreunde glücklich macht. Bardolino! Je mehr man sich mit ihm beschäftigt, um so mehr entsteht die Gewißheit seiner Größe. Dieser Wein bezaubert, er atmet und lebt, vibriert vor Spannung, wirkt frisch und kühl und tiefgründig im Aroma, das an Gewürze und reife Beeren erinnert. Und er entwickelt sich über Tage auf der Flasche zu einem faszinierenden Fächer exotischer Aromenvielfalt. Also unbedingt dekantieren und nicht gleich austrinken, sondern für den nächsten Tag aufheben, der Sie erst recht staunen lassen wird. Dabei schwefelt Daniele seinen Bardolino kaum. Es sind seine lebendigen Böden, seine Lage hoch über Calmasino und seine respektvolle Arbeit im Keller, die ihm einen Bardolino schockierender Qualität bescheren, auf die sich einzulassen mit jedem Schluck mehr zum Erlebnis wird. Spannende Weinzeiten. Leider nur winzige Produktion.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Moräne mit Kalk

Besonderes: Winzige Produktion,
minimal geschwefelt, Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,6

0,75l

34,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IVR15801



www.weinhalle.de