



Alkohol: 11 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2021+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: unfiltrierter Naturwein,  
maischevergoren »Orange«, minimal  
im Schwefel  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,29

0,75l

**18,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

IAW18901

2018

## »Cosi Comé « Greco macerata IGT Puglia Valentina Passalacqua

Naturwein? Orange wine? Wir brauchen sie nicht, die Modebegriffe der Weinszene. Für uns ist das die Vielfalt des Weißweines, die mehr kann als die eigene Gewohnheit.

Valentina Passalacqua mazeriert die uralte weiße Rebsorte Greco 4 Tage lang auf den Beerenschalen in oben offenen Gärtanks. Sie »lutscht« also wie beim Rotwein die Schalen aus und verleiht dadurch diesem Weißwein auf der Zunge jene herb spürbaren Phenole, jene Gerbstoffe also, die dem Wein physische Wirkung vermitteln.

Ungewohnt herb und fast schon stumpf kommt er auf die Zunge. Im Duft nicht minder herbe Aromen von Bier und reifer Quitte, von Apfel- und Birnenschalen. Typisch für maischevergorenen Weißwein. Das klingt wenig attraktiv. Tatsächlich aber wirkt der Wein ungemein appetitanregend. Der Speichel beginnt zu laufen, Trinkfluß setzt ein. Rassig frische Säure zieht in schlanker Textur über die Zunge. Der angenehm niedrige Alkohol versteckt sich in herber physischer Substanz. Weißwein, der nicht schmeckt, sondern zum Mundgefühl wird, aufregend anders als gewohnt und ein Abenteuer, das nach entsprechender Küche schreit, nach Sushi und Sashimi, nach Salzigem, Reinem, Strahlendem ohne Süße, die verträgt er nämlich gar nicht. Zu bitteren Blattsalaten und frischstem Fisch, zu Pasta mit Muscheln und süditalienischer Gemüseküche. Weißwein ohne Schminke, dafür aber mit viel Charakter und Gerbstoffen. Goldgelb in der Farbe, deshalb »orange«. Cosi comé. Sowohl als auch. Sehr gelungen.



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