



2018

Rosato »Rosa Terra« IGT Puglia

Valentina Passalacqua

Nero di Troia heißt die rote Rebsorte, die diesem alkoholisch ungewöhnlich leichten Rosé aus Apulien, gewonnen aus dem Ausbluten des Mostes zur Rotweinherstellung, herben Grundcharakter und tragfähige Gerbstoff-Basis verleiht. Die Rebsorte stammt nicht aus dem legendären antiken Troia, sondern vermutlich aus dem Städtchen Troia in der Provinz Foggia, dem man nachsagt, von Diomedes, dem Zerstörer des griechischen Troia, gegründet worden zu sein. Welch Koinzidenz!

Nero di Troia tendiert dazu, rustikal herbe Gerbstoffe zu entwickeln, als Wein aber nicht sehr haltbar zu sein. Die Rebsorte verschwindet deshalb meist in anonymen Cuvées, ihre Anbaufläche ist zudem in den letzten 50 Jahren dramatisch zurückgegangen. Doch engagierte Produzenten wie die Biodynamik-Winzerin Valentina Passalacqua aus dem apulischen Apricena widmen sich der alten Rebsorte wieder mit Verve und Ambition und keltern vielbeachtete Weine aus ihr. Über ihre biodynamische Bewirtschaftung kann Valentina den Lesezeitpunkt 14 Tage vor ihren Kollegen ansetzen, ihre Weine weisen deshalb erstaunlich moderaten Alkoholgehalt auf. Trotzdem fällt die Farbe hier ungewöhnlich dunkel aus für einen Rosé, Indiz für die Gerbstoffdichte der Rebsorte, aber auch für den Mostabzug, der ja nichts anderes ist als ein »Abfallprodukt« der Rotgewinnung. Rosé, wie er auch sein kann: Herb und würzig auf der Zunge, geschmeidig wie ein leichter Rotwein, also durchaus potent in den Gerbstoffen, die ihn in gelassen deftigem Griff über die Zunge transportieren. Im Duft dunkle Beeren-Frucht, Kräuterwürze, typisch mediterrane Aromen, die Lust auf entsprechend deftige Küche machen. Kühl serviert der perfekte Tipp zu allem vom Grill, auch zu Fisch. Da kann der Sommer kommen.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,5 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt,
unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,7

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IAR18900



www.weinhalle.de