



2018

Bardolino Classico »Soracuna«

Villa Calicantus, Daniele Delaini

Merlot und Corvina. Die Schöne (70%) und das Biest (30%). Aus Bardolino am Gardasee. Und aus großem Jahrgang, denn 2018 ist dieser Wein besonders gelungen. Da braucht dann auch ein Bardolino Zeit.

Doch Biowinzer Daniele Delaini verweigert der dominierenden Merlot das banale Klischee, das der Rebsorte unweigerlich anhängt. Sein »Soracuna« ist ein aromatisch spannend gewürzter, animierend leichter und raffiniert delikater Intellektueller, dem das Biest Struktur und Frische verleiht, während die Schöne sich auf ihre wahren Werte besinnt. Denen verleiht der kompakte Moränenboden mit dem ungewöhnlich hohen Kalkgehalt schwebende Duftigkeit und Delikatesse, die provozieren. Keine dunkle Farbe. Keine barocke Pracht. Kein dichter Samt. Kein süßer Schmelz. Dafür erinnert »Soracuna« verblüffend an großen Pomerol-Merlot aus den frühen 1990er Jahren, der Vor-Parker-Ära.

Daniele Delaini hat den Wein provozierend schonend und maximal natürlich ohne mechanische Extraktion in schmeckbaren Respekt vor Traube und Herkunft übersetzt. Zartbitter und seidig in den Gerbstoffen. Mundwässernd frisch in der Wirkung im Mund. Die Säure so belebend wie vibrierend lebendig und lang am Gaumen. Gänsehaut-Wirkung in dicht gewirktem, schwebend transparentem Mundgefühl, gekrönt vom kräuterwürzigen Aroma der Rebsorte Merlot, die hier in ungewohnt leichtem Licht erstrahlt. Äußerlich verwirrend harmlos, im Mund irre spannend, im Charakter gänzlich anders als erwartet. Am Ende aber so beeindruckend wie überzeugend.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,4 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Gesamtschwefel nur 25 mg/l | ungeschönt | Naturtrüb | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IVR18802



www.weinhalle.de