



2016

»Probi« Sangiovese Modigliana Riserva

Villa Papiano

Die Riserva von Papiano. Reine Sangiovese di Romagna, hier von einer alten, mühsam renovierten Terrassenlage, die 1970 von Francesco Bordinis Vater angelegt wurde. Die Reben stehen dort noch im traditionellen »Alberello« als einzelnstehende, mühsam von Hand zu bearbeitende Buschreben, französisch »Gobelet«. Da ist Handlese angesagt. Der Most vergärt spontan in Betontanks und reift dann über mindestens 12 Monate in großen Eichenfässern seinem heutigen Zustand entgegen.

Eine samtig gerbstoffbetonte Sangiovese, die hier ganz anders ausfällt als in der Toskana. Veilchen im Duft, dunkle Beeren, reife Pflaumen, schwarze Johannisbeere, frische Tabakblätter und feuchter Waldboden - ein faszinierend tiefgründiges Bukett. Im Mund satte Ladungen Gerbstoffe, getragen von einer lebendigen Säure, die dem Wein quirlige Lebendigkeit verleiht und ihn über die Zunge tänzeln läßt, ihm dabei aber Rückgrat, Struktur und kraftvolles Muskelspiel zugesteht. Ein freundlich rustikaler Rotwein, der die Lust auf das Landleben befördert. Entsprechende Küche begleitet er passend und einfühlsam. Dabei muß es nicht unbedingt italienisch zugehen, um ihn zum Klingen zu bringen. Gute deutsche Regionalküche, sorgfältig aus besten Zutaten präpariert, tut es auch. Nur mit Süße sollte man dabei vorsichtig sein, denn die mag der knochentrocken herbe Rotwein aus der Emilia Romagna nicht. Mit Tomaten, Fett und Röstaromen aber kann er vortrefflich umgehen, da macht er richtig Stimmung. Dekantieren und kühl servieren.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Kühl bei 16-18°C servieren

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,55

0,75l

20,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IER16201



www.weinhalle.de