



2016

»Papiano« Centesimino

Villa Papiano

Wir finden sie faszinierend, die alten, autochthonen Rebsorten Italiens. Wie Centesimino zum Beispiel. Die Rebsorte wurde erst in den 1940er Jahren in einem uralten Weingarten entdeckt und ist eine der wenigen unveredelten Vinifera-Reben, die es auf der Welt noch gibt. Francesco Bordinis Vater, ein anerkannter Rebzüchter, pflanzte die damals völlig unbekannte Sorte 1980 auf einer seiner besten Lagen auf knapp 500 m Höhe auf kalkhaltigem Sandstein. Als Francesco das Landgut von seinem Vater 2000 übernahm, renovierte er als erstes diesen alten Weinberg, forstete ihn auf und erntete 2001 den ersten Jahrgang. Die wenigen Rebzeilen liefern ihm seitdem jährlich knapp 2000 Flaschen. Vergärung mittels wilder Hefe, lange Flaschenreife, winzige Produktion. Die faszinierende Vielfalt alter Rebsorten mit Geschichte.

Centesimino besitzt kleine Beeren in dicht gepackten, kompakten Trauben. Deshalb fällt der Wein dunkel aus in der Farbe und seine präsenten Gerbstoffe wollen gekonnt extrahiert werden. Kein Centesimino gleicht dem anderen. Jeder seiner wenigen Winzer holt etwas anderes aus ihm heraus. Auf Papiano duftet Centesimino nach Waldboden und entwickelt griffige Mineralität in balsamisch beeriger Frucht, die an altmodische Kirschkonfitüre und kandierte Früchte erinnert. Dabei zeigt der Wein aber keinerlei Wärme oder kopflastigen Alkohol. Er greift auf der Zunge beherzt zu, entwickelt aber zugleich fruchtbeladen rotbeerige Frische im Mund in angenehm lebendigen Gerbstoffen, die ihn, wie alle Weine von Papiano, unbedingt zum Essensbegleiter prädestinieren. Wild, dunkles Geflügel, gegrilltes oder gebratenes Dry aged Beef und gekonnt asiatisch angehauchte Präparationen (Thai, Vietnam, Indien) sind sein Revier. Da blüht er auf, da legt er los, da zeigt er, was in ihm steckt.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,4 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Minimal geschwefelt | Nur limitiert verfügbar

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,56

0,75l

23,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IER16203



www.weinhalle.de