



2018

Pecorino bianco »Giulia Emilia« IGT

Azienda Agricola Fiorano

Wunderbarer Weißwein aus vergessener Rebsorte: Pecorino. Vermutlich uralt, auf jeden Fall unbekanntem Ursprungs, existierte nur noch in Fach-Büchern. Dann wurde sie durch Zufall wiederentdeckt. Heute wird sie als eigenwillig anspruchsvolle Varietät gefeiert, die in Weinen wie diesem potente strukturelle Komplexität entfaltet.

Man könnte diesem gefeierten und hochbewerteten Exemplar vorwerfen, »international« zu schmecken. Es duftet schließlich nach neuem Holzfass und wirkt unglaublich geschmeidig, fast seidig. Dabei agiert es so frisch im Mund, daß man seine 14 Vol.% weder ahnt noch schmeckt. Strohgelb seine Farbe. Im Duft weiße Blüten, verblüffend intensiv überlagert vom Duft reifen Pfirsichs und der Vanille des neuen Holzfasses, im Nachklang die herbe Frische von Zitrusfrüchten. Wohltuende Harmonie, fast schon verdächtig »schön«. Doch so ist sie, die Rebsorte Pecorino. Voluminös, aber zugleich prägnant mineralisch füllt sie den Mund, ohne Schwulst, ohne Schminke, ohne Aufregung. Sanft, aber druckvoll. Animierend, aber beruhigend. Ein ganz eigener Weißwein unaufgeregt origineller Ausstrahlung. Milde Säure, leise Würze, herber Nachklang, noble Bitterkeit im Wohlfühl-Mundgefühl. Toller Wein, der in seiner Entspanntheit und noblen Harmonie, die hier mal nicht beschworen werden muß, sondern sich spontan auf den ihn Genießenden überträgt, richtig Freude macht. Globale Machart, lokale Ausstrahlung, überzeugende Qualität.

Zu frischem Fisch vom Grill und hellem Fleisch aus dem Ofen; zu anspruchsvoll frühlingshafter Gemüseküche; zu sommerlichen Salaten, die über das Blatt hinausgehen; zu typisch italienischen Gemüse-Pasta-Gerichten, vor allem mit bitterem Gemüse wie Artischocken, Chicorée, Radicchio und grünem Spargel. Exzellenter Speisenbegleiter, der auch Burgunder-Freunde zum Staunen bringt.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: 65 mg Gesamt-SO₂ | ohne

Zusätze vinifiziert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

23,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IMW18101



www.weinhalle.de