



2013

»TIN« Rosso IGT Anfora

Montesecondo

Sangiovese aus der Amphore. Doch keine Angst. Das hier ist kein verrücktes Zeug für ausgeflippte Sommeliers, denen es nicht extrem genug sein kann. Dies ist ein spannender, gekonnt in großen, aufrecht stehenden Amphoren, spanischen Tinajas, ausgebauter, wohltuend unaufgeregter, entspannt wirkender Rotwein, der sich im Mund allerdings tatsächlich anders anfühlt als gewohnt.

6 Monate ließ Silvio Messana die Trauben auf ihren Schalen in 420 Liter großen Tonamphoren, die er sich von Elisabetta Foradori besorgte, mazerieren. Wir halten spanische Amphoren für weniger geeignet, doch hier ist sie perfekt gelungen, die Symbiose aus Rebsorte und Amphore. »TIN«, wie TINaja, ist reinsortige Sangiovese ganz eigener Schönheit, Reinheit und Definition. Keine aufgeregte »Spitze«, sondern echte italienische Eleganz. Wie zweifädiger Flanell von Cerrutti.

Den Ausbau in der Amphore schmeckt man zunächst nicht. Dann weist aber das gänzlich andere Erleben der Gerbstoffe den Weg. Unerwartet sensibel packen sie zu, wirken ungewohnt »frei« und schwebend in ihrer Wirkung, ganz anders in Physis und Erleben als in Rotwein aus »normaler« Weinbereitung. Schlank und kühl, würzig und pikant im Griff, agieren sie dezent spröde und raffiniert feinkörnig am Gaumen. Ungewohnte Lebendigkeit fasziniert die Zunge, herbstlich morbide Wirkung entfaltet sich im Mundraum als spürbare Substanz, unnahbar und doch berührend im Spiel.

Cassis und pflanzlich ätherische Aromen stehen für die Mazeration auf Stiel und Stengel im Duft. Der Wein wurde mit nur 40 mg/l Gesamt-Schwefel unfiltriert abgefüllt. Authentische Sangiovese unerwartet puren Auftritts, so komplex wie eine Bachsonate. Frei wirkend, raffiniert zurückhaltend, ohne Pathos und doch emotional, souverän, ohne ein Klischee zu zitieren. Veränderte Wein-Wahrnehmung durch Mazeration ohne mechanische Extraktion. Aristokratische Simplizität, die alles ist, nur nicht simpel. So kann Sangiovese auch gelingen. Bravo, Silvio!

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 1 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Amphore
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein

0,75l

29,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITR13702



www.weinhalle.de