



2015

Rossese di Albenga »U Bastio«

BioVio

Die letzten Kartons dieses originellen Rotweines gibt es zum reduzierten Sonderpreis. Damit Rossese nicht nur Napoleons, sondern auch Ihr Lieblingswein wird.

Rossese di Albenga. Eine der vielen unbekannteren autochthonen Rebsorten Italiens, hier aus Ligurien. Helle Farbe, unbekannter Winzer, aber ein höchst origineller Rotwein. Riecht und schmeckt wie aus einer anderen Welt. Zunächst duftig im Aroma, fast an Rosenblüten erinnernd. Doch der Duft ändert sich schnell im Glas, wird pflaumiger, erinnert dann an Brombeeren, Johannisbeeren und Blütenblätter, wird schließlich erdig und würzig. Kein Wunder, daß sich die Rebsorte auf ein nur kleines, lokales Anbaugebiet beschränkt.

Doch genau das macht sie für uns so spannend. Wir können den gruselig restsüßen »Passitos«, die der Handel hierzulande skrupellos an Italien-Trinker vertickert, nur seriös trockenere, authentische Weine aus Italien entgegenstellen. Rotweine wie diesen: Ausschließlich zur Speisenbegleitung gedacht, in Italien trinkt man Wein nunmal nur zum Essen, deshalb zunächst im Mund verblüffend weich, dann kommt die Säure zum Vorschein und schließlich tragen für die zarte Farbe des Weines ungewöhnlich prägnante Gerbstoffe den Wein über den Gaumen. Dann erinnert er an Nebbiolo aus dem Piemont. Spröde in den Gerbstoffen, appetitlich säuerlich in der Wirkung, sympathisch mit einem deftigen Hauch Rustikalität unterlegt. Perfekt für Ihre Herbst- und Winterküche. Ach ja, Rossese soll tatsächlich Napoleon Bonapartes Lieblingswein gewesen sein ...

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,5 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Nicht dekantieren!

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.45

0,75l

15,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ILR15201



www.weinhalle.de