Soave »Vigne della Brà«

Visco & Filippi

»Vigne della Brà«. Eine Parzelle in den Colli Scaligeri. Die andere, verstecktere Seite des Soave. Ein magischer Ort. Ruhe. Kontemplation. Wilde, unberührte Natur an den Hängen eines längst erloschenen Vulkans. Auch hier steht sie, die emblematische Rebsorte des Soave: Garganega. Sie bringt hier eine beeindruckend charakterstarke Weinpersönlichkeit hervor. Eine Riserva, die zehn und mehr Jahre alt werden kann. Rauchig im Duft, der an Speck und Herbstfeuer erinnert, an Apfelschalen und getrocknete Wildkräuter. Irgendwie melancholisch wirkend. Herbstlich. Gemütlich entspannt. Im Mund zieht dann milde Säure den Wein in salziger Mineralität und pikant würziger Frische an den Gaumen. Langer druckvoller Nachklang. Dann beginnt sich der ganze Mund mit einer leicht speckig wirkenden, seidig dichten Konsistenz zu füllen. Weißwein vom Vulkan. Unverkennbar. Eklatant fühlbar die magische Dichte im Mundgefühl, die den Wein fast schon viskos fließen läßt und die niedrigen Erträge der alten Pergola-Reben spürbar macht. Ein Mundgefühll, das ohne die lebendigen Böden der biodynamischen Bewirtschaftung und ohne spontane Gärung, die hier im Edelstahltank stattfindet, nicht möglich wäre. Der Unterschied machts. Rare Identität. Ein eigensinnig zeitloses Naturereignis, das Soave neu definiert. Einer der Großen seiner Art. Gemüsebegleiter par excellence.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Minimal geschwefelt | unflitriert | ungeschönt | keine Zusätze | Naturwein (VInNatur®)
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,26

0,75l
IVW22406

K&U
www.weinhalle.de