



»Sole de Dario« Vino passito dolce

Cantrina

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2026+
Restzucker: 190 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: In Umstellung auf Bioanbau
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,6

0,375l
IVW21702

Cristina Inganni widmet ihren raren Süßwein ihrem verstorbenen ersten Mann Dario. »Er war ein besonderer Mensch«, erklärt sie mir auf Nachfrage zum Namen dieses Weines, »und deshalb mache ich diesen Wein auch nur in besonderen Jahren«. Aus einer nur 0,3 ha kleinen Dichtpflanzung von Sauvignon Blanc, Semillon und Riesling keltert Cristina ihren süßen »Sole di Dario«, einen »Vino passito«, einen typisch italienischen Süßwein, wie man ihn in dieser Konsistenz und Klasse aus Italien aber kaum kennt: Enorm konzentriert im Zucker mit fast 200 g/l, aber knapp 8 Promille Säure sorgen für Spannung, Frische und fröhlichen Trinkfluß, die selbst unserer deutschen Süßweinzunge Spaß machen, weil sie den Wein lebendig und agil wirken lassen, obwohl er dicht gestrickt ist und weich und fast sämig konzentriert über die Zunge fließt. Intensiv duftet er nach frisch eingekochten Aprikosen, man ahnt die dadurch entstehende Marmelade, ein Hauch Honig und Trockenfrüchte sorgen für intensiv gelbe Aromatik. Der Wein lebt von einer bezaubernden Balance zwischen Säure und Süße, fröhlichem Spiel und ernsthafter Konzentration.



www.weinhalle.de