



»Indomato Macerato« Maturano del Frusinate IGT D.S. bio

Indomato, italienisch für ungebändigt, ungezähmt. So nennt Danilo Scenna seinen über sechs Monate auf den Schalen seiner Beeren vergorenen und mazerierten Natur-Weißwein aus der uralten historischen Rebsorte Maturano. Deren Reben sind hier noch ungepfropft, also nicht veredelt und wurzelecht, stammen aus dem 19. Jahrhundert und wachsen an Eichen und Olivenbäumen entlang, eine uralte Tradition, die auf die Römer und Etrusker zurückgeht. Danilo Scenna betreibt hier Weinbau, der außer Kräutertees keinen Pflanzenschutz braucht. Die Trauben maischt er in Betontanks auf den Schalen der weißen Beeren über 6 Monate auf der natürlichen Hefe ein. Nachdem er den Most von den Schalen getrennt hat, baut er den Wein im Betontank aus, um ihn dann ohne Schöpfung, Klärung oder Filtration mit minimaler Schwefelung abzufüllen.

»Orange-Wein«. Maischevergorener Weißwein. Intensiv goldgelb bis bernsteinfarben mit leichter Hefetrübung. Im Duft Kamillentee, reifer Pfirsich, herbstliche Quitte, Apfelschale. Im Mund dann die herb mundfüllende Wirkung der Gerbstoffe des langen Schalenkontaktes. Überall spürbar, eher an Tee denn an Wein erinnernd. Dicht und herb, angenehm harmonisch in das Mundgefühl eingebunden. Bitter, aber auch frisch in der Wirkung, dezent salzig im Nachklang, buchstäblich mineralisch im Geschmackseindruck, der die aufregende Physis der Gerbstoffe hier so animierend »phenolisch« spürbar macht.

Nicht eiskalt servieren. Harmoniert phantastisch zu Hülsenfrüchten und Linsen, also zu vegetarischer und veganer Ayurveda- und Indienküche. Aber auch fetten Fisch wie Lachs, Thunfisch etc. sowie helles, orientalisch gewürztes Fleisch begleitet er raffiniert. Und zu rohem Fisch, zu Sushi und Sashimi, gibt es kaum einen passenderen Partner.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

(Demeter®)

Ausbau: Betontank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |

Minimal geschwefelt | Keine Zusätze |

Naturwein, maischevergoren, SO₂ < 27

mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

ILW22104



www.weinhalle.de