



## »(H)emera Blanc« Ile de Beauté IGP

### Domaine Vico

Es gibt wenige Weißweine, auf die wir so spontan angesprungen sind, wie auf diesen. Allein schon seine Rebsorte: Genovese. Nie gehört. Offensichtlich uralt, aber völlig vergessen und vom Aussterben bedroht. In den späten 1990er Jahren entdeckt in einem Seitental hinter Genua. 2003 gerettet durch die Aufnahme ins italienische Rebsortenregister. Heute wieder auf rund 40 Hektar kultiviert.

Erinnert in seinem mundwässernd frischen, inspirierend grünlichen Duft an den ligurischen »Pigato«, auch eine alte autochthone Rebsorte. Duftet nach einem Tag am Meer, leicht salzig, ein Hauch von Gischt, aber auch frische grüne Kräuter. Unheimlich angenehm, dieses Gefühl von buchstäblicher Frische im Mundgefühl, die endlich mal nicht von Säure induziert wird, sondern auf einem schwer zu beschreibenden Gefühl innerer Frische basiert, die dieser Rebsorte zu eigen zu sein scheint. In seinem weichen, säurearmen Mundgefühl läßt »Hemera« spontan an guten Grauburgunder denken, der eine ähnlich animierende Rauchigkeit aufweisen kann, die an warmen Stein erinnert, auf den im Sommer Regen fällt. Ein echter Universalweißwein, dessen Mundgefühl sich wandelt, je nachdem wozu man ihn serviert. Ein Chamäleon in Sachen Anpassungsfähigkeit, das aber Charakter wagt und stilsichere Eigenart beweist. Zugleich aber ein Weißwein, den man auch mit großem Genuß mal solo trinkt, einfach nur zu persönlichen Erbauung. Denn erbaulich und hochwertig schmeckt und wirkt er in jeder Hinsicht. Es muß also nicht immer Pinot Grigio alias Grauburgunder sein. Es darf auch mal dieser Weißwein aus völlig unbekannter Rebsorte sein, der Sie und Ihre Gäste garantiert zum Staunen bringt.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edeltank  
Boden: Schiefer  
Besonderes: Gesamt-SO<sub>2</sub> 55 mg/l |  
zertifiziert AB®  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Alternativkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
pH-Wert: 3,29

0,75l  
FKO23004



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)