



## Campania Fiano IGP »Paóne«

### Cantina del Barone

Fiano, der großen weißen Rebsorte Kampaniens, einer weniger bekannten Region im süditalienischen Mezzogiorno, sagt man eine große Zukunft voraus. Ihre Reben stehen hier auf vulkanischen Böden auf 350 m Höhe in eindrucksvoller Kulisse. Das ideale Habitat für »Fiano di Avellino«, einen der eindrucksvollsten unbekanntesten Weißweine Italiens.

Luigi Sarno läßt die Trauben für seinen »Paóne« ein paar Stunden mit Stiel und Stängel in der Presse auf der Maische stehen. Dann preßt er ab und vergärt den Most spontan auf der wilden Umgebungshefe im Edelstahltank. Dort reift der Wein 10 Monate auf der Feinhefe, bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Familie Sarno arbeitet nach den strengen Regeln des Naturweinverbandes »VinNatur«. Im Schwefel liegt der Wein also niedrig und vor Manipulationen in Weinberg und Keller ist man hier gefeit.

Weißwein, wie man ihn aus Italien kaum kennt. Da sorgt warmgelbe aromatische Tönung im Duft von säuerlichen Zitrusnoten über Fenchelsamen bis zu getrockneten Sommerkräutern für Entspannung, leise und verhalten in der Intensität, von »Frucht« keine Spur. Dann aber legt sie los, die rasant straffe, verstörend stahlig karge Wirkung im Mundgefühl, die jeden, der dies weder kennt noch erwartet, total aus der Spur wirft. Straffe Säure zieht rasant über die Zunge. Mundwässernde Frische setzt unerwartet schlanke, straffe Wirkung im Mundgefühl frei. Verwirrend karg, aber mächtig spannend im steinig salzigen Zug am Gaumen, der lange in rauchig würziger Mineralität nachklingt. Präzise im Fokus, strahlend trocken, spontan animierend, kompromißlos unkonventionell - Weißwein mit Charakter und Herkunft. Keiner für Anfänger, aber auch keiner, vor dem man Angst haben muß. Man sollte nur wissen, was einen erwartet.

Zu raffinierter vegetarischer Küche, zu vielen Gerichten von Yotam Ottolenghi und zu allem, was aus dem Wasser kommt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: VinNatur

Ausbau: Edeltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |

Freie SO<sub>2</sub> 9 mg/l | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Nomatic

ManVuin®: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,25

0,75l

ICW22001



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