Garganega »Dieci« (Solera) Verona IGT

Visco & Filippi

Dieci, italienisch für zehn. Weil dieser ungewöhnliche Soave, der sich nicht so nennen darf, zehn Jahrgänge in sich vereint. Ein sogenanntes Solera: Filippo Filippi und seine Frau Paola begannen mit dem Jahrgang 2012; von ihm entnahmen sie die Hälfte, um sie abzufüllen; den entstandenen Verlust füllten sie mit dem Jahrgang 2013 auf. Im nächsten Jahr entnahmen sie wieder die Hälfte und füllten mit dem aktuellen Jahrgangswein auf. Das ging so bis zum zehnten Jahrgang 2021. Abgefüllt wurde der so entstandene Solera im September 2022.

Warum man sowas macht? Weil eine aufregend komplexe Melange aus Reife und Frische, Alter und Jugend, warmen und kühlen Jahrgängen entsteht. Jedes Jahr trägt eine andere Textur im Mundgefühl bei, die für nachvollziehbare Vielfalt in Einfluß und Charakter sorgt. Da liefern heiße Jahre reife Opulenz mit weicher Säure und kraftvollem Körper, während kühle Jahre frische Säure, karge Struktur und ein rauchiges Aromaprofil beitragen. Die aromatische und strukturelle Komplexität dieses ungewöhnlichen Solera-Soaves prägt ihn atemberaubend eigensinnig, mit jedem Schluck entdeckt man eine andere Nuance. Mal sind es die warmen Jahre, die dominieren, dann wieder spitzt ein kühles Jahr hindurch. Es entsteht eine aufregend komplexe Matrix an Sinneseindrücken, die dieses Solera so fordernd wie spannend macht. Übrigens der prädestinierte Begleiter zu avancierter veganer und vegetarischer Küche, zu Geflügel, hellem Fleisch und Seefisch an raffiniert gewürzten Saucen. Großer Soave für neugierige Entdecker.

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

0,75l
IVW21404

K&U
www.weinhalle.de