

Alkohol: 13 Vol % Trinkbar ab: sofort Optimale Reife: - 2030+ Restzucker: 0 g/l Bewirtschaftung: Biologisch Ausbau: Holzfass > 300 l Boden: Rote Erde | Eisen Besonderes: Naturwein aus Maischegärung | ohne Zusatzstoffe | unflitriert | minimal geschwefelt Dekantieren: 1 Vergärung: Spontan | Naturhefe Verschlussart: Naturkork ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Schönung: keine Vegan: Ja pH-Wert: pH 3,2

0,75l ICW16005

Carso Bianco Vitovska »Riserva Collection« ^{Zidarich}

Großer Weißwein, dessen Faszination man sich kaum entziehen kann. Die Komplexität langer Reife auf der Hefe. Trotz seiner noblen Oxidation aufregend frisch im Mund. Großer »Orange Wine« verwirrender Komplexität in Duft und Geschmack. Salzige Mineralität mit enormer Länge am Gaumen. Rasse und Präzision, Exotik und Charakter, Eigenart und wilde Expressivität.

Vitovska. Die Faszination autochthoner Rebsorten. Hier gekonnt gefaßt wie unter dem Brennglas. Benjamin Zidarichs produziert seine Riserva »V. VITOVSKA collection« nur in großen Jahrgängen. Über vier Jahre reift er sie auf der Vollhefe im großen 10 Hektoliter-Faß. Druckvolle Intensität in sanfter Eleganz. Großer Weißwein des Karst mit vibrierender Lebendigkeit und berührender Ausstrahlung. Man hält inne, konzentriert sich, staunt und hinterfragt kritisch die eigenen Sinne. Ein Weißwein, der fordert, aber belohnt. Zwanzig Tage lang fermentierten die von Hand abgebeerten Trauben des Jahrgangs 2015 auf ihren Schalen. Herbe Phenolik benetzt die Zunge, virtuos das Säurespiel, aufregend und verwirrend der Einfluß der Reife. Ein solitäres Weißweinerlebnis, dessen Sprache man lernen muß, um es in seiner ganzen Größe und Ausstrahlung verstehen zu können. Ein Meisterwerk der Natur, das Respekt einflößt und Ruhe einfordert, um seinen Weg zu neuen Horizonten sinnlich nachvollziehen zu können. So eindrucksvoll wie rar. Nummeriert. Limitiert.

