



## »Marcaleone« (Grignolino)

### Crealto

Grignolino ist eine uralte, lokale rote Rebsorte des Piemont, die dort schon im 13. Jahrhundert dokumentiert ist. Heute spielt sie kaum noch eine Rolle in der berühmtesten Weinbauregion Italiens. Sie wird nicht ernstgenommen als farblich heller, fast blasser, geschmacklich aber brillant profilierter Rotwein, dessen prägnante Gerbstoffe ihn zum wunderbaren Essensbegleiter machen. Deshalb hat Eleonora Armanino eine fröhliche Tischgesellschaft auf ihr Etikett gesetzt, unmißverständliche Gebrauchsanleitung für diese Flasche.

Der Jahrgang des Weines verbirgt sich in der gesetzlich vorgeschriebene Lot-Nummer und auch die Rebsorte sucht man vergeblich. Man muß ganz einfach wissen, daß »Marcaleone« Grignolino ist. Dann schmeckt man in diesem Wein exemplarisch, daß er nicht behandelt und auch nicht mißhandelt wurde im Keller. Seine Gerbstoffe sind altmodisch ursprünglich und wild, ungeschönt und so herrlich spröde und frisch belassen, wie die Natur sie der Rebsorte mitgegeben hat. Sie machen den Wein, leicht gekühlt serviert, zum famosen Begleiter italienischer Regionalküche. Sie verleihen ihm aber auch ungeahntes Alterungsvermögen, denn Grignolino kann erstaunliche Reserve-Qualitäten hervorbringen. Tomatenpräparationen aller Art sind sein Ideal-Partner. Da wird er frisch, auffallend floral und transparent im Duft, erinnert an rote Waldbeeren und an Lakritze, man meint, seine Gerbstoffe riechen zu können, und er wirkt bei all dem, typisch für die Rebsorte, fast leicht, transparent, duftig und äußerst trinkfröhlich. Kaum ist Olivenöl im Spiel, legt er los, dieser freundliche Tischbegleiter und schmeckt dann so, wie er schmecken will, und nicht wie er schmecken soll. Einfach wunderbar!

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026+  
Restzucker: 0,1 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Minimal geschwefelt |  
Zertifizierung nicht deklariert |  
Naturwein, Mitglied bei VinNatur®  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,6

0,75l

IPI21301



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