



## Aglianico del Vulture »Physis« DOC

### Ripanero

Physis macht seinem Namen Ehre: Diesen Wein erlebt man wie wenige andere buchstäblich physisch im Mundgefühl. Seine Rebsorte Aglianico hat kleine dickschalige, farbintensive Beeren und spült deshalb eine mächtige Ladung Gerbstoffe in den Mund. Die sind hier aber so gekonnt gezähmt, daß der Wein trotz seiner kapitalen Dichte, Kraft und Potenz die kühle Kraft von dichtem Samt spürbar macht. Er wirkt frisch und voller Spannung, gibt sich lebendig im Trunk und präsentiert sich als einer der großen Rotweine Italiens.

Seine selbstverständlich von Hand gelesenen Trauben kommen von einem noch jungen Weinberg, der im Herzen des Vulkangebietes auf einer Höhe von etwa 560 Metern liegt. Sein Boden besteht aus einer dünnen Schicht verwitterter Vulkanasche, die auf pyroklastischem Gestein liegt. Dieser nährstoffreiche, an Substanz aber karge Boden, sorgt für niedrige Erträge durch kleine Beeren mit dicker Schale. Sie fordern große Winzerkunst, denn ihre Extraktion verlangt viel Fingerspitzengefühl, damit die Tannine nicht austrocknend müde und plump ausfallen. Um die Gerbstoffe zu harmonisieren, reift Physis nach der spontanen Gärung entsprechend lange auf der Feinhefe in großen Fässern aus slowenischer Eiche. Physis ist also Rotwein für alle, die kraftvolle Gerbstoff-Präsenz suchen. Dunkel getönt in der Farbe. Im Duft dunkelwürzig floral, man ahnt die Gerbstoffe in edlen Noten von dunklem Holz, Leder und Tabak. Im Mund potente Gerbstoffpräsenz voller Spannung und aromatischer Komplexität. Unbedingt 3-4 h vor Genuß dekantieren und zu würziger vegetarischer und winterlicher Küche genießen, im Sommer am Grill, dezent gekühlt serviert, ein absolutes Highlight.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2020+  
Restzucker: < 2 g/l  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Biologisch zertifiziert  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
Schwefel: 1  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
IBR17011



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